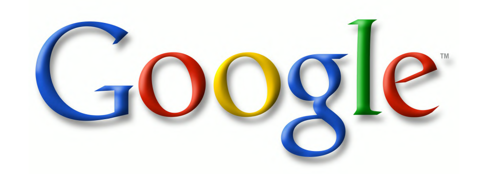


This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

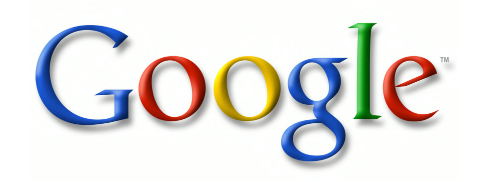
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

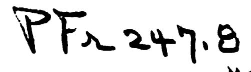
Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


WIDENER LIBRARY
HX K2MF N





HARVARD·COLLEGE·LIBRARY

IN MEMORY OF
JAMES JACKSON
LOWELL

FIRST SCHOLAR OF THE CLASS
OF 1858 ✣ LEFT THE LAW
SCHOOL AT THE OUTBREAK
OF THE CIVIL WAR TO JOIN
THE 20TH MASSACHUSETTS
VOLUNTEER INFANTRY
MORTALLY WOUNDED AT
THE BATTLE OF GLENDALE
JULY 30TH 1862



FROM THE GIFT OF HIS SISTER
HARRIET LOWELL PUTNAM
M·CM·XVII





JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES,

OU

L'ÉPICURIEN FRANÇAIS,

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.

TOME CINQUIÈME.

Premier Trimestre de 1807. — JANVIER.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entre[tient] une correspondance directe avec toutes les parties [g]ourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port [au]x Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On [n]e peut souscrire pour moins d'une année, qui doit [t]oujours commencer en janvier. *On ne vend point les [c]ahiers séparément.* Chaque trimestre offre une [g]ravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques [p]ièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, [e]tc., etc., qui veulent y faire annoncer les articles de [leur] fonds moyennant un *exemplaire*, doivent en[v]oyer le tout, *franc de port*, avant le 20 de chaque [m]ois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,

libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

OUVRAGES NOUVEAUX.

Porte-Feuille Français pour l'an 1807, ou Choix d'Epigrammes, Madrigaux, Fables, Contes, Impromptus, Anecdoctes, Bons-Mots, etc., tant en vers qu'en prose, et des plus jolies chansons qui ont paru en 1806. Rédigé par C***, avec cette épigraphe:

Il faut chanter, il faut rire.

Huitième année de la collection, ornée d'une très-jolie gravure représentant deux personnages connus, et d'un calendrier. 1 vol. in-12 fort bien imprimé sur beau papier. Prix 1 fr. 50 c. pour Paris, et 2 fr. franco.

Papier fin relié par Bradel, 3 fr.
En veau et doré sur tranche, 4 fr. 50 c.
Les années précédentes, même prix.

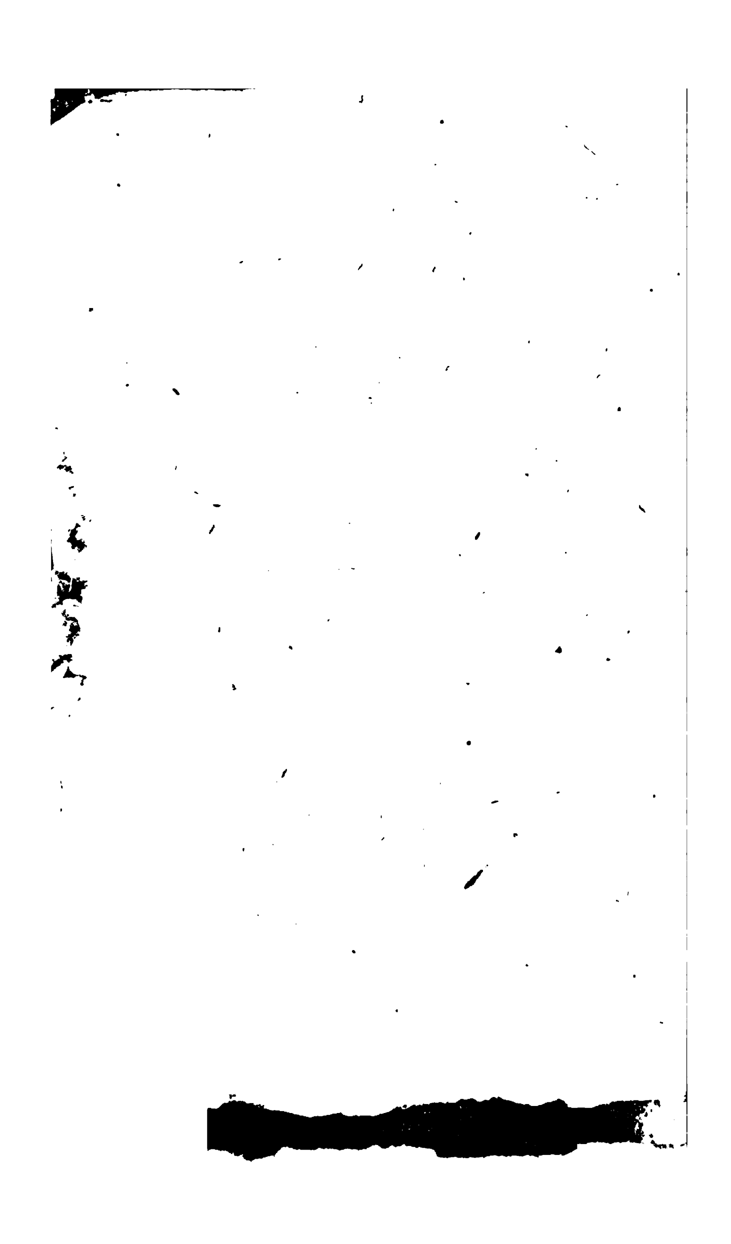
Chansonnier des Muses pour 1807. Septième année de la collection. 1 vol. in-18, également orné d'une gravure et d'un calendrier. Prix 75 c. pour Paris, et 1 fr. franco.

Les années précédentes, même prix.

Lyre d'Apollon pour 1807. Sixième année de la collection. 1 vol. in-18, également orné d'une jolie gravure et d'un calendrier, même prix.

Ces trois ouvrages, très-avantageusement connus du public, qui

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.




Panard, de la Chanson naissante,
Fut, chez nous, le plus sur appui;
Grâce à lui tout le monde chante,
Mais nul ne chante comme lui.
Armand-Gouffé.
Gravé par Adam.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Premier Trimestre de 1807. — JANVIER.

A PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires rue J.-J. Rousseau.

1807.

PFr 247.8

HARVARD COLLEGE
Mar 4. 1924
LIBRARY

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

J. J. Lowell Jr.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

Il ne sera point parlé des articles que l'on n'enverra pas au Bureau de ce Journal.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

Les Étrennes, les Rois et la saint Antoine.

Puissions-nous dans cent ans, aussi vieux que Nestor,
A ce même couvert nous réunir encor!

GAST., *ch.* 4.

Une année s'est écoulée depuis qu'une idée libérale et féconde a donné naissance au *Journal des Gourmands.* Nos appétits, aiguisés par un exercice de

douze mois, ont acquis une double énergie; le nombre de nos joyeux collaborateurs s'est accru; celui des amateurs augmente tous les jours. Nous espérons qu'avant la fin de l'année tout ce que la France et l'Europe renferment de Gourmands s'intéressera à nos succès, et que notre culte se propagera universellement.

Le souhait, que j'adresse à nos convives, à nos abonnés et à nos lecteurs, n'est raisonnable que dans la bouche d'un Gourmand qui parle à ses confrères; c'est le seul vœu qui puisse souffrir un aussi long ajournement, c'est le seul plaisir qui nous suive jusqu'au terme de la carrière. L'amour n'a qu'un instant, la gloire n'est qu'un éclair, la raison qu'une fâcheuse inutile; mais la Gourmandise reste fidelle compagne de la vieillesse; supplément des jouissances éteintes, reconfort de l'esprit affaibli, soulagement de l'ame affaissée, elle console des souvenirs de la jeunesse, dédommage des caprices de la Fortune, entretient les illusions, et pro-

cure encore des amis par la vertu d'une bonne table.

L'Académie, fidelle à l'usage respectable de faire l'éloge de son fondateur, répétait religieusement, à chaque réception qu'elle faisait, sa monotone et sublime apologie; la *Société Epicurienne* fait l'éloge du sien en l'imitant. Puisse Epicure nous donner autant d'appétit que Richelieu inspira d'envie de dormir aux auditeurs, et même aux orateurs remplis de sa mémoire! Nous proposerions bien volontiers un panégyrique annuel en faveur du Restaurateur de la Gourmandise au dix-neuvième siècle; (1) mais aucun Gourmand n'est flatteur; tous sont modestes; et si leur bouche s'ouvre d'admiration, elle témoigne ce qu'elle éprouve sans cesser d'être muette.

Quant à nous, interprètes de leur reconnaissance, nous tâcherons d'expliquer leurs sentimens, et de répandre leurs principes. Nous en avons déjà prouvé l'antiquité, et lorsque l'année

(1) M. Grimod de la Reynière.

se renouvelle il convient de remonter à leur origine, et de payer un juste tribut de louanges aux illustres Pères de la Cuisine, que les beaux jours de Rome et d'Athènes ont vu fleurir.

Le mois de janvier est digne de commencer l'année par les époques appétissantes et solennelles qu'il ramène. Les *Etrennes*, les *Rois* et la *Saint-Antoine* sont trois fêtes d'une vénérable antiquité; elles réunissent tous les mystères de l'Art; les bonbons, les gâteaux et les cochons sont l'abrégé, ou plutôt le type de la Science alimentaire. Qui de nous peut se rappeler sans attendrissement les soins paternels et l'amitié vive qui régna entre saint Antoine et ses compagnons? Douce société, sentimens sincères, heureuse réciprocité! quel Gourmand n'éprouve pas à votre souvenir une foi ardente et une profonde dévotion? celui-là sans doute est bien digne de nos hommages qui passa sa vie en si bonne compagnie, et voulut prouver à la postérité le cas qu'elle devait

faire d'un animal réputé immonde par le juif!

Pendant les calendes de janvier on faisait à Rome un sacrifice à Janus, auquel on présentait un gâteau fait de pâte de farine nouvelle et de sel nouveau; on y joignait de l'encens et du vin. *Pocula Janus amat.*

On exposait dans le temple les produits de la science et de l'industrie; les artisans et les savans présentaient à la bénédiction des prêtres les prémices de leur travail, dans l'espérance d'obtenir la faveur du dieu pour le reste de l'année; on lui disait des choses agréables, et on lui servait les mets les plus doux, tels que du miel, des figues, des dattes, etc.: les prêtres, après avoir fait leurs provisions, distribuaient le reste aux assistans, qui à leur tour en faisaient des présens à leurs amis.

Le besoin de plaire et le raffinement du luxe engagèrent les pauvres à dorer leurs figues et leurs dattes pour les rendre plus dignes de ceux à qui elles étaient présentées; de

leur côté les riches firent de plus magnifiques présens, tant il est vrai que c'est l'orgueil et la vanité qui donnent, bien plus que la tendresse et la piété.

Quoi qu'il en soit, cet usage est le même auquel nous avons donné le nom d'*étrennes ;* il n'y a d'étrennes dignes de ce nom que celles qui sortent de chez le marchand de comestibles, le confiseur, ou le pâtissier. Les présens, dont la gourmandise ne fait pas son profit, sont une corruption de l'usage antique et une abomination moderne.

Le concile de Tours voulut arrêter cette dégénération, et condamna les étrennes comme un reste des superstitions païennes, parce qu'on y mêlait des présens de verveine et autres plantes mystérieuses, ou qu'on y rappelait une cérémonie des druïdes qui cueillaient le guy au renouvellement de l'année.

Le quatrième concile général de Trullo, tenu en 680, se montra également sévère protecteur de la simplicité des usages gourmands ; les étrennes ne

furent tolérées par la suite que lorsqu'il fut bien démontré qu'on s'en tenait à la dragée : ainsi les Gourmands pieux, que notre érudition aurait alarmés, peuvent se rassurer, et fréquenter *sans remords* la rue des Lombards, ou tel autre lieu sucré; nous souhaitons à leurs estomacs que ce soit *sans indigestions.*

Voilà pour les *étrennes,* et voici pour le *gâteau des rois :*

Les gâteaux emblématiques étaient en usage parmi les Grecs et les Romains : aux repas de noces on présentait aux époux, dès le commencement du festin, une tourte ou pain d'épices, pour montrer, dit un subtil commentateur, qu'ils devaient être unis comme les grains dont se composait la pâte, et que cette union répandrait sur eux la douceur du miel.

Pour choisir le roi du festin, dont la juridiction est assez connue, on tirait au sort; les dés étaient marqués de la figure de Vénus, de celle d'un chien, de la Vieillesse et d'un habitant de Chio. Les rapports de ces em-

blêmes s'étant perdus, on n'a pas voulu perdre l'usage de la royauté, et la féve, qui servait au scrutin pour l'élection des magistrats, a succédé aux dés. Ce n'est plus le dé empreint des traits de Vénus qui donne le sceptre de la gourmandise: nous regrèttons ce nouveau titre de notre alliance avec la beauté.

Quoi qu'il en soit, il n'y a rien de commun entre le Gâteau et l'Epiphanie, si ce n'est que l'histoire des Mages se rapportant aux jours qui suivirent la solennité de Noël, leur fête se trouve à peu près au tems des Saturnales, tems où l'on faisait beaucoup de festins, et où, par conséquent, chaque taverne et chaque salon de la Grèce et de l'Italie avaient un empire, un trône et un monarque. On a conservé dans nos rites romains jusqu'au *Phebe domine*, qui s'adressait autrefois à Phébus. Mais quelle que soit l'origine du Gâteau, il sera toujours d'un usage respectable parmi nous. Quoique les friandises ne puissent pas nous tenir lieu d'un régime plus

substantiel on nous verra le Jour de l'An, en Mages pieux, faire plus d'un long pélerinage *au Grand Monarque* et *au Fidèle Berger*, rue des Lombards; nous serons en station chez MM. *Rouget*, (1) *Rat*, (2) *Leblanc* (3) et *Perrier* (4) le jour de l'Epiphanie, et pendant tout le mois de janvier les fidèles amis de saint Antoine feront la gloire de nos dîners. Les porcs de Saint-Germain-en-Laye sont tous descendans des cochons de saint Antoine, et alliés des pourceaux d'Epicure.

Ce mois de janvier, où tout abonde, où tout invite aux plaisirs de la table, serait le plus gourmand de l'année s'il pouvait contenir, dans l'espace de

---

(1) Pâtissier, rue de la Loi, vis-à-vis le Théâtre Français.

(2) Rue Montmartre, n°. 85, près la rue des Fossés-Montmartre.

(3) Rue de la Harpe, vis-à-vis le collège d'Harcourt.

(4) Rue Montorgueil, près la rue Saint-Sauveur.

ses trente-un jours, le dévorant Carnaval, dont il est le digne précurseur; au surplus, il n'a rien à envier au mois de février, malheureux générateur du Carême. Si ce dernier commence glorieusement, il finit, hélas! bien mal; gros et gras d'abord comme un moine, *desinit in piscem.*

Nous ne ferons point ici l'étalage des richesses immenses que prodiguent en janvier la boucherie, la charcuterie, la halle et le quai de la Vallée; chaque espèce d'animaux a ses représentans chez Charrier, (1) chez Corcellet, (2) ou chez madame Chevet; (3) chaque climat a payé son

(1) L'un des premiers bouchers de Paris, rue Montorgueil, au coin de celle Tiquetonne.

(2) Marchand de comestibles au Palais Royal, à l'enseigne du *Gourmand*, près le passage de Radziwil.

(3) Marchande de comestibles au Palais Royal, au coin de la galerie vîtrée.

N. B. *Il est important de ne s'adresser qu'aux premiers magasins de comestibles*

tribut, et les quatre élémens ont concouru à ce vaste amas de comestibles qui, pendant l'hiver, doit nourrir les Gourmands de la capitale et ceux qui voyagent pour la perfection de l'Art.

La terre, non contente de s'être épuisée de végétaux et de fruits, ouvre encore son sein farci de truffes et de morilles!... Qui guida vos grouins raffinés vers ces merveilles souterraines, subtils enfans de saint Antoine? Ah!

---

lorsque l'on veut se procurer surtout des pâtés ou des volailles farcies ; on est certain de trouver dans ces maisons des marchandises fraîches, au lieu que dans les magasins peu achalandés les objets se détériorent, se corrompent, et n'offrent le plus souvent qu'un amas de viandes infectes et pourries. Nous avons eu la preuve de ce que nous avançons ces jours derniers, en achetant sur parole *un pâté de volaille dans un magasin que nous ne nommons point, mais que nous signalerons à nos lecteurs si la personne qui le tient n'inspire pas à l'avenir plus de confiance.*

quand vous n'auriez fait que ce présent à vos maîtres, votre nom serait digne de l'immortalité.

Tous les habitans de l'air, la volaille domestique et le gibier sauvage vont être bonifiés par le fumet de la truffe.

Les quadrupèdes, les amphibies, les poissons accourent, s'élancent de toutes les mers, de toutes les contrées pour s'unir dans la casserole au parfum de cette ambroisie.

Le feu recrée, épure, améliore, et toutes les rues sont tapissées des produits de la Nature entière, qui semble sortir avec une nouvelle vie et de nouvelles formes de la cuisine du traiteur, du laboratoire du confiseur, ou de l'atelier du pâtissier.

GASTERMANN.

DES DINERS A LA CARTE, ET DES PARESSEUX.

Nous avons entendu plus d'un Gourmand, respectable par son savoir, son expérience, et ses profondes connoissances dans toutes les parties de l'Art alimentaire, se plaindre, en sortant de chez les plus fameux Restaurateurs, de n'y avoir jamais été pleinement satisfait, quoiqu'il y eût dépensé beaucoup d'argent, et que son Dîner d'un seul couvert lui revînt quelquefois à un louis. Après en avoir long-temps cherché la raison, nous croyons l'avoir trouvée; et nous pensons que ces considérations, loin d'être déplacées ici, pourront ouvrir les yeux à plus d'un Lecteur, qui depuis long-tems cherche le mot de cette énigme.

Il est prouvé, et c'est un axiome qu'aucun Gourmand n'a jamais mis en doute que chacun des mets qui

composent un Dîner, soit entrées, soit rôtis, soit entremets, n'a qu'un instant précis pour être mangé dans toute sa bonté. Si l'on en a trop hâté la cuisson, ou, ce qui est bien pis encore, si on l'a laissé languir soit à la broche, soit dans les casseroles, il a perdu une grande partie de ses qualités; la combinaison de ses principes n'est plus la même, et l'on peut dire qu'il a subi en quelque sorte un commencement de décomposition. Or, chez les Restaurateurs il n'y a point d'heure fixe pour le Dîner : depuis trois heures jusqu'à sept les consommateurs s'y succèdent; mais la Carte reste constamment la même. Tel mets combiné pour trois heures n'est souvent demandé, servi et mangé qu'à cinq. Tous, rangés autour du feu, attendent, pour paroître sur la table, que le caprice des consommateurs les y appelle. Le tour de l'un de ces mets est-il venu, on en coupe une portion, et le reste languit dans une nouvelle attente : plusieurs même ne seront point demandés aujourd'hui, et ce n'est que demain qu'ils seront

reproduits sous une autre forme, afin de déguiser leur vétusté.

Il résulte de cette méthode que dans la boutique d'un Restaurateur rien ne peut être mangé à son point, à l'exception des fritures et des omelettes soufflées, qu'on ne sauroit préparer à l'avance. Les ragoûts, ainsi flétris et desséchés, ont vu toutes leurs vertus se dissiper : l'esprit des viandes s'est évaporé en pure perte, les sauces sont taries, les rôtis calcinés, les entremets décomposés, etc., etc.; enfin le consommateur a dépensé beaucoup d'argent pour faire un très-mauvais Dîner, quoique confectionné par des mains savantes.

Il seroit donc dans ce cas souverainement injuste de s'en prendre au talent du cuisinier, qui ne peut travailler que pour un instant rigoureusement déterminé, et auquel l'art n'offre aucun moyen pour prolonger sans altération l'existence d'un ragoût; et il n'est que trop prouvé qu'un Dîner à la Carte ne sauroit jamais être bon dans aucune de ses parties. Que l'on

cesse donc d'être surpris si de cette manière l'on fait une chère fort médiocre, même chez les premiers Artistes de la capitale. Mais que l'on commande un Dîner pour une heure fixe chez les Robert, les Véry, les Grignon, les Beauvilliers, les Le Gacque, les Balaine, et autres grands Hommes de l'Art; que l'on s'y rende au coup de l'horloge, et que l'on fasse servir dès que le cuisinier annoncera qu'il est prêt, et l'on s'apercevra de la différence : on dépensera beaucoup moins pour dîner beaucoup mieux; la bourse et la sensualité y trouveront également leur compte.

Cette immuable vérité, qu'un ragoût ne doit jamais languir dans l'attente, et n'a qu'un seul instant précis pour être mangé, reçoit une application bien plus rigoureuse encore s'il s'agit d'une matelote. C'est au point qu'il est de principe, dans les cuisines de la Rapée et du Gros-Caillou, que l'on ne met jamais la matelote sur le feu que tous les convives ne soient réunis; et même à

table. Il n'y a nul inconvénient à faire attendre plus ou moins ces Messieurs: mais il n'en est pas de même de la matelote; sous peine d'être dégradée, elle ne sauroit languir seulement cinq minutes.

Ces considérations, qui sont tirées de la nature même des choses, et qu'il n'est pas permis d'ignorer pour peu qu'on ait quelque teinture de la théorie du grand Art de la Cuisine, s'appliquent encore à d'autres objets qu'aux Dîners à la Carte. Elles prouvent par exemple combien est coupable le convive qui se fait attendre seulement un quart-d'heure au repas dont le moment a été indiqué d'une manière précise. Grâce à son inexactitude ce repas se trouvera manqué dans tous ses points. Si les entrées ont langui, le rôti, qui leur succédera, sera desséché et les entremets sans saveur. Tous les services, semblables à une vieille coquette, auront perdu leur fraîcheur et même leur physionomie, et c'est en vain que l'on cherchera dans chaque plat le goût qu'il doit avoir.

Il n'y a point, selon nous, de peine assez grande contre un convive qui expose un Amphytrion à de pareils affronts, et toute une compagnie d'honnêtes Gourmands à un semblable malheur; c'est un délit anti-social si jamais il en fut. Il nous semble que l'on devroit faire payer à ce convive le Dîner, d'après les réglemens qui, dans quelques théâtres, obligent tout acteur qui a fait manquer une représentation affichée à payer la recette présumée. Mais comme tous les hommes qui se piquent de bon ton sont plus ou moins inexacts; que la plupart des femmes croient qu'il est du bon air de n'arriver que les dernières; enfin qu'il existe journellement, surtout à Paris, des causes imprévues de retard, nous engageons tous les Amphytrions à indiquer leurs festins pour une heure à l'avance, c'est à dire d'inviter par exemple pour six heures très-précises, et de ne faire servir qu'à sept. Cette latitude permettra à chacun (bien entendu que personne ne sera dans la confidence) d'arriver à

temps; mais au coup de l'horloge il faut (ainsi que cela se pratique à la *Société Epicurienne*, et surtout à celle *des Mercredis*, si digne de servir de modèle à toutes les autres) que la soupe paroisse sur la table, et que la porte soit fermée au verrou. Malheur aux Paresseux! la diète est sans doute une punition terrible; mais aux grands maux les grands remèdes, et celui-ci nous paroît être le seul capable de les corriger.

En prenant ces précautions un dîner sera toujours servi et mangé à point, et le cuisinier demeurera sans excuse si son travail n'est pas ce qu'il doit être.

En conseillant de fermer rigoureusement la porte aux Paresseux, nous parons encore au désordre qui résulte nécessairement de l'usage où l'on est dans quelques maisons de rapporter des plats déjà desservis à ceux qui surviennent quand le repas est commencé; cette méthode retarde indispensablement le service, et fait languir le rôt

et les entremets; elle oblige de plus les autres convives de mâcher à vide jusqu'à ce que les Paresseux se soient mis au courant; elle rompt la symétrie, dérange l'ordre, et nuit même à la propreté d'une table; enfin elle récompense en quelque sorte l'inexactitude au lieu de la punir. Nous ne saurions donc trop engager les Amphytrions, vraiment dignes de ce nom sacré, à bannir de chez eux cette méthode; et s'ils ont une répugnance invincible pour fermer leur porte après l'heure fatale, qu'ils ne permettent pas au moins que l'on rapporte les plats qui auront été desservis. Les Paresseux prendront le dîner à l'époque où ils l'auront trouvé; et si leur appétit souffre quelques privations, c'est à eux seuls qu'ils devront s'en prendre. Puisse ce moyen les corriger! et qu'ils se souviennent que de toutes les affaires importantes qui se traitent en ce bas-monde, un Dîner est la seule qui ne puisse sans inconvénient souffrir le plus léger retard!

G. D. L. R.

RECETTES ALIMENTAIRES.

DE LA TRUFFE.

De toutes les manières de manger la volaille, la plus succulente, la plus recherchée et la plus honorable, c'est de la manger aux truffes : le parfum de la truffe donne à la viande un goût merveilleux, et lui communique une vertu vivifiante; elle inspire au Gourmand une énergie extraordinaire; et, fût-il de l'appétit le plus vulgaire, elle en fait un Milon de Crotone.

Les torrens de délices qui s'émanent des entrailles de la truffe ne sont pas le seul bienfait qu'elle répande sur les convives; elle a des aiguillons mystérieux dont l'amant s'applaudit à aussi juste titre que le Gourmand. Ce secret stimulant et ce fumet amoureux en ont fait le mets favori des Belles. Elle mériterait d'être dédiée à l'Amour, aussi bien que la rose et la pomme, tant célébrées par les poëtes.

L'origine de la truffe est mystérieuse, et non moins inconnue que les sources du Nil; elle n'a ni racine, ni feuilles, ni semence; fille de la terre, elle ne tient à rien de terrestre. Il y a dans son histoire de quoi composer un poème épique. Sa destinée bizarre fut d'être découverte par des cochons, dont le grouin alongé devina le fumet de ce trésor à quelques mètres de profondeur. Jusqu'alors sans doute la truffe était réservée pour la table de quelque gnôme jaloux du bonheur des humains : il la dérobait par son art aux recherches des savans; et quelque sylphe, ami de l'homme, chargea l'animal immonde, contre lequel le gnôme avait oublié de se précautionner, de retrouver la merveille enterrée, et de lui faire voir le jour.

Quoi qu'il en soit, les premiers porcs qui découvrirent la truffe étaient de très-bon goût; il n'est pas de bel esprit aujourd'hui qui ne s'empresse de les imiter.

La truffe est une brune piquante, de formes assez rondelettes, quoiqu'à protubérances inégales; sa peau veloutée et sa chair ferme sont sans aucun mélange de poils, d'os ou d'arrêtes: ainsi que du cochon, son inventeur, tout en est bon. C'est à la fin de l'automne qu'elle aime à se produire; on commence à la chercher

en novembre, mais c'est en décembre seulement qu'elle a acquis sa maturité et son embonpoint. C'est à ce mois que se rapporte probablement l'anniversaire de son invention, lorsque la terre, attendrie par les pluies de la saison, se rend plus accessible au grouin investigateur.

Lorsque les cochons trouvent la truffe en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie; et l'homme, toujours ingrat envers les animaux qui le servent presque autant qu'avec ses semblables, accourt, frappe sans pitié le grouin bienfaisant, s'empare de la truffe, la met dans son bissac, et prescrit à son esclave de nouvelles fatigues dont il recueille encore le fruit; de sorte que les pieux compagnons de saint Antoine, condamnés au supplice de Tantale, souffrent d'autant plus, que leurs recherches ont plus de succès, et que leur appétit est plus glouton.

Communément on ne trouve point d'herbe dans les endroits où il y a des truffes; l'on reconnaît encore ces endroits lorsqu'en regardant horizontalement sur la surface de la terre on voit voltiger au-dessus d'un terrein léger et plein de crevasses des essaims de petites mouches qui sont produites par des petits vers sortis de ces sortes de champignons.

Les pays chauds, les lieux secs et sablonneux, tels que certains lieux du Périgord, du Quercy, du Limosin, de l'Angoumois, de la Gascogne, et particulièrement de l'Italie, sont les endroits où l'on trouve les truffes; celles des environs de Périgueux sont préférées, et quand il s'en trouve de bonnes ailleurs, ce n'est qu'en se faisant naturaliser *périgourdines* qu'elles ont cours dans le commerce.

Il y a des truffes de plusieurs espèces, mais les plus excellentes sont de moyenne grosseur, bien nourries, dures, et ayant beaucoup d'odeur.

Les truffes enfin ont acquis dans l'Etat une telle considération, qu'il ne sera bientôt plus permis d'ignorer à quelles sauces elles doivent être mangées préférablement. C'est pour contribuer autant qu'il est en nous à la propagation des lumières que nous donnons les recettes suivantes, qui, sans doute, sont encore susceptibles de perfection comme tout ce qui tient aux hautes sciences.

Sauté de Volaille et de Gibier aux Truffes.

Prenez soit des filets de volaille (que vous mettez si vous voulez en escalopes) soit des

filets de perdrix, ou enfin des escalopes de lapereau; ayez une sautoire, foncez-la avec d'excellent beurre, arrangez dessus vos filets ou escalopes; prenez trois ou quatre belles truffes, coupez-les par tranches, et mettez-les avec votre sauté; faites cuire le tout sur un fourneau qui ne soit pas trop vif; égoutez votre sauté, et dressez-le sur un plat; mettez dans votre sautoire deux cuillerées de bonne espagnole réduite; détachez bien ce qui est dans votre sautoire, et versez votre sauce sur votre sauté. Ajoutez si vous voulez quelques gouttes de jus de citron.

Manière de farcir Dindes, Poulardes, Chapons, Poulets et Perdreaux aux Truffes.

Prenez la volaille que vous voudrez farcir, videz-la par la poche, cassez un peu le brichet, et flambez-la bien légèrement; ayez deux livres de truffes, lavez-les bien soigneusement, épluchez-les, et mettez environ la moitié de ces épluchures (en choisissant ce qu'il y a de mieux) dans un mortier; ajoutez-y une livre de lard coupé en dés, du sel, du poivre, un peu de thym et de laurier hachés bien menu;

pilez le tout avec soin afin de le réduire en farce; mêlez ensuite cette farce avec vos truffes, et farcissez-en la volaille, que vous trousserez et briderez afin de lui donner une belle forme.

Il faut que les volailles restent farcies plusieurs jours avant d'être mangées: quatre jours suffisent en tems humide, mais dans les tems de gelée on peut les laisser huit jours.

Lorsqu'on veut la mettre à la broche il faut avoir soin de l'envelopper de papier beurré. On doit la faire cuire à petit feu et la servir bien chaudement.

DU BŒUF.

C'est par la viande de boucherie qu'on débute dans tous les festins; elle forme même la base ordinaire de nos repas quotidiens. Le bœuf, le mouton, le veau ont toujours les prémices de notre gourmandise. Il est donc juste que nous leur fassions notre compliment au renouvellement de l'année, et que pour étrennes à nos abonnés nous offrions un aloyau d'Auvergne, ou un gigot de Présalé.

La pièce de bœuf est le début obligé d'un dîner bien ordonné. Chez les Amphytrions vulgaires c'est un bouilli relevé d'une sauce piquante aux choux, et flanqué de quelques saucisses.

Chez les amateurs plus raffinés, à la place du bouilli se montre tout naturellement un de ces aloyaux juteux que le Poitou et la Normandie paient en tribut à la capitale de l'Europe gourmande. C'est en janvier qu'ils arrivent en foule, et que des flancs savoureux du bœuf, dont la graisse s'est identifiée à la chair par les fatigues de la route et la pesanteur du voyageur, on tire les aloyaux les meilleurs et les plus gros.

De quelle immense ressource est pour l'art du cuisinier ce succulent animal, qui, chargé d'embonpoint, fait péniblement cent lieues en tremblottant pour venir briller sur nos tables pendant une heure au plus!

C'est le bœuf qui fait ces consommés restaurans, ces soupes revivifiantes, dont les estomacs délâbrés et malades se trouvent si bien; c'est le bœuf qui fait les bouillons, les coulis et les jus propres à tout, préférables à tout par leur salubrité, leur aménité, leurs propriétés.

On ferait un volume des différentes manières d'accommoder le bœuf; on ferait un traité de l'art de cuire à son point précis l'aloyau lardé, à la sauce piquante.

Quel livre ne ferait-on pas sur la composition d'un hochepot flamand; sur les palais de bœuf au gratin, les entrecôtes grillées, les filets rôtis, et ce *ross beef*, et ce *beef-s-teak*,

sans rivaux, que savoure le ruminant Anglais, notre modèle en gourmandise, et notre copiste en cuisine?

Le *beef-s-teak* serait d'une très-heureuse ressource dans les maisons bourgeoises si l'on savait l'accommoder; mais les choses simples sont presque toujours celles auxquelles on réussit le plus difficilement. La difficulté, pour un *beef-s-teak*, consiste surtout dans le choix des tranches : il n'y a point de milieu entre le morceau moelleux et tendre et des lames coriaces et sèches, dont la ténuité ne peut résister à l'action du feu.

Dans notre Cahier d'octobre 1806 nous avons parlé du veau; nous parlerons plus tard du mouton. Nous irons d'ailleurs plus d'une fois à la boucherie, et nous en rapporterons toujours quelque chose pour nos Abonnés, auxquels nous offrons aujourd'hui le *beef-s-teak*.



Beef, ou *Beef-s-teak*.

Ayez un morceau d'excellent filet de bœuf, ôtez-en toutes les peaux et presque toute la graïsse, coupez-le par rouelles de l'épaisseur de quatre ou cinq lignes; applatissez légèrement chacun de ces morceaux, et parez-les afin qu'ils soient à peu près ronds et de la

forme d'un écu de six livres; faites ensuite fondre un peu de beurre, mettez-y un peu de sel et de gros poivre, trempez vos *beef* dedans, et arrangez-les sur un plat; au moment de servir faites-les griller sur un feu un peu vif, en ayant soin de ne pas trop les laisser cuire; pendant ce tems mettez dans un plat un morceau de beurre proportionné à la quantité de *beef'-s-teak* que vous aurez préparé; assaisonnez de sel, poivre, un peu de persil et un jus de citron; dressez votre *beef'-s-teak* dessus en y ajoutant quelques pommes de terre frites dans du beurre bien frais, ou des cornichons, si vous l'aimez mieux. On sert aussi le *beef'-s-teak* au beurre d'anchois.

C. et G.

HORS-D'ŒUVRES.

ANECDOTE GOURMANDE.

Un jour (n'importe en quel endroit c'était,
Il me suffit de raconter le fait)
On servit à table commune
Deux perdrix rouges dans un plat:

Un convive peu délicat,
Et sans égards pour personne, en prend une
Dont il détache une aile lestement,
Et qu'à manger toute entière il s'apprête;
Mais son voisin, qui ne perd pas la tête,
Lui dérobe subtilement
Ce gibier que sur son assiette
Il avait mis si poliment;
Puis éclatant de rire: « Allons, point de rancune,
Lui dit-il d'un ton doucereux;
Souffler n'est pas jouer; vous n'en avez pris qu'une,
Et vous pouviez en prendre deux.

M. Ponsardin Simon,
abonné de Reims.

MOYEN DE S'ENTENDRE.

Un jour, étant à table et en bonne compagnie, on dit à Santeuil : « Divertissons-nous bien, mais ne parlons point de vers. » Comme il vit qu'on parlait pour lui, il répondit en faisant le portrait des uns et des autres:

« Vous, monsieur l'officier, ne parlez

point de vos combats, de cette rencontre où vous vous êtes distingué.

« Vous, monsieur le marquis, vous ne parlerez point de vos maîtresses, ni de vos conquêtes parmi les belles.

« Vous, monsieur, que vous êtes toujours malheureux au jeu, et que vous ne gagnez jamais.

« Pour vous, monsieur le gentilhomme, je vous défends de parler de vos ancêtres, de votre noblesse.

« Monsieur l'avocat, vous ne parlerez point des procès que vous avez gagnés.

« Monsieur le médecin, vous ne parlerez point de ceux que vous avez tués, mais de ceux que vous avez guéris comme par miracle. »

Par ce moyen Santeuil fit convenir que la conversation serait libre.

LE PAQUET DE CUREDENTS.

Dans un repas des plus brillans,
Pour suivre en tout point l'étiquette,
On apporta sur une assiette
Un gros paquet de curedents.
L'hôte en offre à dame Arabelle,
Croyant combler tous ses souhaits :
Passez à mon voisin, dit-elle ;
Pour moi je n'en mange jamais.

M. Brazier.

PENSÉE.

Les Gourmands font leur dieu de leur ventre ; son temple, dit Tertullien, est le poumon, son autel la panse, son prêtre le cuisinier, son esprit la fumée des viandes.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

De l'influence du déjeûner sur le dîner, et peut-être sur le bonheur du jour.

Mes doctes confrères ont célébré sur tous les tons les délices de la table : ils sont sans effort arrivés au cœur par l'oreille ; et la ville et la cour répètent à l'envi leurs bachiques chansons, tandis que mes préceptes diététiques joignent à la difficulté du sujet le danger d'avoir à convertir un auditoire affamé. Je veux pourtant prouver qu'on ne doit pas manger,.... beaucoup à déjeûner ; et j'espère rappeler à mon opinion la majorité de ceux que la sévérité de ma proposition aurait pu d'abord effaroucher, en prévenant mes lecteurs que si je prêche

l'abstinence à déjeûner, c'est pour permettre plus d'abandon à dîner, comme tel casuiste s'indigne contre les peccadilles, et accorde un laissez-passer aux gros péchés; ou comme la justice pend les petits voleurs, et fait grâce aux fripons millionnaires.

Les anciens, qu'il faut toujours invoquer à présent quand on veut dire du neuf, les anciens ne mettaient point au déjeûner l'importance que nous y attachons, à en juger du moins par l'étymologie du mot grec ἀκρατισμος, qui faisait allusion à l'usage de manger, le matin, seulement un morceau de pain trempé dans du vin pur, et du mot latin *jentaculum*, équivalent à cesser d'être à jeun, terme qui est très-bien rendu par sa traduction française *déjeûner*.

Muret, dans son *Traité des Festins*, dit : « Il est certain que, generalement « parlant, parmi toutes les nations ces « quatre sortes de repas ont toujours « esté en usage ; savoir : le déjeusné, « le disner, le gousté et le souspé ; mais « pour les personnes d'un grand tra- « vail ou d'une grande débauche, car

« à l'égard des autres, comme ils ne
« sçauroient faire digestion de tant
« de nourriture, s'ils observent ces
« heures que nous venons de marquer,
« c'est plutôt par maniére ou par cous-
« tume que par nécessité, et l'on ne
« peut appeler ce qu'ils prennent alors
« de véritables repas, puisque ce n'est
« tout au plus qu'un morceau de pain
« à déjeusné et autant à gousté avec un
« doigt de vin... »

Que dirait le sobre Muret si, se réveillant un jour au milieu de Paris comme le vivace Epiménide, il voyait *nos déjeûners à la fourchette?* Ce qu'il dirait!... que, croyant nous éloigner beaucoup des mœurs de nos aïeux, nous y retournons par une pente invincible; et que ce qu'il plaît à notre gourmandise d'appeler un déjeûner, est, comme il y a cent ans, un bel et bon dîner... Mais qu'est-il arrivé? c'est que, dupes nous-mêmes de notre sensualité, nous avons en effet perdu le déjeûner, c'est à dire un repas frugal, léger, dont l'effet, sous le rapport de la salubrité, était de dé-

fendre l'estomac en été contre l'invasion des miasmes pestilentiels des vapeurs de la ville, ou en hiver contre les influences délétères du brouillard des campagnes. Aussi, comme on ne voit plus le soleil saluer de ses premiers rayons les sombres alcoves qu'un triple rideau défend contre les traits du dieu du jour, de même on ne voit pas non plus comme autrefois les jeunes gens dévorer dès le matin, et, comme on disait, *au saut du lit*, un pain sec et savoureux. On dort maintenant à l'heure à laquelle on déjeûnait jadis; et en comparant les figures hâves de nos jeunes Sybarites avec les faces vermeilles et les joues fleuries qu'offraient nos pères dans leur jeunesse, on peut juger lequel de ces deux régimes est le bon. Il y-a cinquante ans, levés avec l'aurore, les jeunes gens s'exerçaient dès le matin à la paume, à la course, à l'équitation, à l'escrime, à la danse, et tous leurs maîtres avaient terminé ces leçons à neuf heures. On arrivait affamé au salon; du pain et un rouge-bord satisfaisaient l'ap-

pétit, et essuyaient la sueur du jeune athlète qui, plein d'une ardeur nouvelle, retournait par goût aux exercices dont il avait pris les leçons par devoir. Une étude plus grave délassait de cette gymnastique, et la morale occupait à son tour ces jeunes têtes qui savaient douter pour apprendre à savoir. Les langues, et surtout la française, l'histoire, la géographie, *un peu* de mathématiques employaient le reste de la matinée : on dînait alors à une heure, et ce repas, simple et salubre, était une réunion patriarchale. Toujours un ami, souvent un savant peu fortuné, quelquefois un étranger, et rarement un grand, augmentaient ce festin de famille qu'embellissaient la franche cordialité, une joie naïve, un appétit constant, et dont la frugalité faisait surtout les honneurs. On ignorait alors qu'un jeune homme de quinze ans dût, au sortir du repas, et la tête échauffée de vins et de liqueurs, aller donner sa voix aux spectacles, et cabaler sur parole pour ou contre une pièce nouvelle. Retirés

chez eux, les jeunes gens de ce siècle s'initiaient péniblement aux connaissances historiques, judiciaires, politiques, civiles ou militaires, selon la vocation qui leur était destinée, pendant que les sœurs, sous l'aile de leurs mères, ne croyaient point indigne d'elles le noviciat des soins du ménage. Un souper frugal rassemblait de nouveau à neuf heures la famille satisfaite de trouver dans ce repas un délassement aux travaux de la journée : on causait avec le cœur ; on avait de l'esprit sans en faire, et cette heure était ordinairement celle où, abdiquant ses graves fonctions, le père redevenait l'égal de ses enfans pour mieux deviner leurs inclinations, explorer leurs dispositions naissantes, et surprendre le secret de préparer leur bonheur. Des jeux enfantins confondaient les distinctions, rapprochaient les rangs, et l'étranger, admis dans ces scènes familières sans indécence, y puisait souvent le desir de devenir le frère de ses jeunes amis... Tableaux délicieux de mon enfance, dont l'image

s'offre encore à ma pensée avec le coloris le plus vif!... Amis de collège qui partageâtes ces douces et pures jouissances, et dont aujourd'hui mon imagination ne peut me retracer le souvenir sans la plus vive émotion, qu'êtes-vous devenus?... Mais où m'entraîne un vain songe dont rien aujourd'hui ne peut plus me reproduire l'image. Levés à midi, les enfans, qu'on nomme maintenant des jeunes gens dès l'âge de douze ans, montent à cheval, visitent Coblentz ou le bois de Boulogne, déjeûnent à trois heures au Rocher de Cancalle, ou chez Hardy, et ce déjeûner commence par un consommé, puis un chapon, puis des pâtisseries, puis des vins de Bourgogne, Madère, etc., du café, des liqueurs, enfin comme leurs aïeux auraient à peine dîné quand ils traitaient leurs amis. On court à la bourse pour y ruiner la sienne ou vider celle des autres. On s'habille. Il est six heures; un bockei vous conduit chez un *restaurant;* car quel homme dîne aujourd'hui chez lui? Il est neuf heures,

et, muni de sa clé forée et de sa lorgnette, on va *couler* ou porter aux nues la pièce du jour. Il est minuit, on prend des glaces chez Garchi, et, sans avoir eu le tems de se reconnaître, on rentre à trois heures, excédé, pour s'endormir à quatre.

Jeunes gens, et vous qui, moins excusables; joignez à leurs ridicules l'absence de ce premier âge qui embellit jusqu'à ses erreurs, abjurez des travers qui hâtent votre vie; et pour ne pas m'accuser un jour d'avoir mêlé de perfides conseils aux dogmes épicuriens de mes aimables complices, revenez dans la route de la nature, qu'on ne quitte jamais impunément. Pardonnez-moi d'avoir altéré peut-être un moment vos faciles jouissances, en pensant que je ne veux vous en priver aujourd'hui que pour en conserver à votre vieillesse; et redites avec moi, en considérant où nous a conduit cette discussion : *Il est donc vrai qu'il existe une influence du déjeûner sur le dîner, et peut-être sur le bonheur du jour... et de la vie!*

MARIE DE St-URSIN, *d.-m.*

ENTREMETS.

Extrait du Procès-verbal des Séances de la Société Epicurienne.

Le samedi, 20 décembre 1806, l'an 1er de l'ère gourmande, jour anniversaire de la fondation de la *Société Epicurienne*, séante au Rocher de Cancalle, la séance s'est ouverte par l'inauguration du portrait de *Panard*, patron des chansonniers, (1) et par des chants en son honneur, qui se retrouveront dans ce Numéro.

(1) *Œuvres choisies de Panard*, hommage rendu à sa mémoire par Armand-Gouffé, 3 vol. in-18, ornés d'un très-joli portrait de Panard, précédés d'une notice sur sa vie. Papier ordinaire, 3 fr.; papier fin d'Essone, 6 fr.; papier vélin, relié à la Bradel, 12 fr. A Paris, chez Capelle et Renand. On ajoutera pour le port des deux premiers papiers 1 fr. 50 c. Le vélin aux frais des acquéreurs.

Le président ayant fait observer qu'il occupait depuis un an le fauteuil, et qu'aux termes du *Réglement* il devait être procédé à l'élection de son successeur, on a ouvert le scrutin secret pour cette nomination.

La Société étant au grand complet, attendu que, par le Réglement ci-dessus rapporté, le nombre des membres est irrévocablement fixé à vingt-quatre, il est résulté du dépouillement des votes que M. *Laujon*, doyen des chansonniers, a été élu président à la majorité de ving-trois voix contre une... c'était la sienne.

Le nouveau président, après avoir été salué de trois toasts consécutifs, est entré sur-le-champ en fonctions.

Le président sortant a été salué d'un pareil nombre de toasts en reconnaissance des soins, du zèle, et des talens dont il a fait preuve pendant le cours de sa gestion.

Après quoi l'assemblée, passant à l'ordre du jour, a procédé à la dégustation des huîtres, préliminaire

d'usage dans ses banquets pendant les douze mois de l'année.

Ensuite est comparu un potage nouveau composé de fécule de manioc, et nommé *tapioka* par son inventeur, qui a desiré consulter la Société sur cette découverte. (Voyez dans ce Cahier, article des *Produits de l'Industrie gourmande*, le jugement que les experts dégustateurs ont porté sur le *tapioka*.)

Le reste de la séance s'est passé, comme de coutume, au milieu des toasts, des libations et des chants.

Le dessert ayant succédé aux services, et ayant lui-même disparu comme eux, il a été procédé à la dégustation du café *torréfié* mis en poudre, et infusé d'après le procédé inventé par M. *Cadet-Devaux*. Ce café a paru d'un excellent goût, et son parfum a obtenu les suffrages de la Société, qui s'est empressée, dans cette circonstance, de manifester son estime pour l'homme utile dont les talens ont déjà étendu le domaine de la gourmandise

en procurant aux amis de la bonne chère les moyens de se régaler encore avec les os. (1)

Pour extrait conforme,

A. G., *Secrétaire perpétuel.*

COURS GASTRONOMIQUE.

M. de Manant-Ville, naguère petit porte-balle de province, puis fournisseur, puis millionnaire, veut par l'éducation de son fils faire oublier son village. Déjà l'hôtel qu'il habite, le brillant équipage qu'il a pris, ses riches habits, l'insolence de ses laquais donnent le change aux étrangers qu'il rassemble à ses dîners somptueux : les Prussiens, les Allemands le traitent avec autant de considération qu'un landgrave; mais l'usage immodéré des *s* et des *t*, et l'ignorance profonde de son fils Charlot, qu'il fait appeler M. de Saint-Charles, trahissent son origine et le désolent. « Quoi ! dit-il, j'ai le meil-« leur cuisinier de Paris; mon fils sait par cœur « *Atala, Delphine, Amanda;* il ne manque « pas une représentation des mélodrames, et

---

(1) M. *Cadet-Devaux* est l'inventeur de la *gélatine.*

« dès qu'il dit un mot on lui rit au nez! J'ai « voulu lui donner des maîtres de langues, « d'histoire, de calcul; il n'a pu rien ap- « prendre : je suis un père bien malheureux!
— « Sandis! c'est votre faute, s'écrie le che- « valier de Versac, l'ami du jour et de tout le « monde; voulez-vous qué votré fils sé mor- « fonde d'ennui sur uné grammaire ou sur un « tableau dé chronologie; qu'il sé donne plus « dé mal qu'un bourgeois qui n'aurait qué dix « mille écus dé rente? Jé prétends qué votré « fils s'instruise comme un homme comme il « faut; et démain, cadédis, jé vous envoie lé « maître qui lui convient. » Le lendemain arrive en bockei un élégant professeur de la part de Versac. « Quelle est, lui dit Manant-« Ville, la science que Monsieur enseigne?
— « Toutes, Monsieur, ou plutôt celle sans « laquelle les autres ne sont rien. Je professe « la *phagotechnie*, science unique, univer- « selle, dont la racine (1) explique le but « suprême : c'est l'art de bien manger, qui con- « duit à l'art de bien vivre, et l'homme qui « sait la phagotechnie sait tout autant d'his- « toire, de physique, de philosophie, de litté- « rature qu'il lui en faut pour briller dans les « plus illustres cercles... Une séance suffira pour « vous en convaincre. » En ce moment paraît Charlot, ou M. de Saint-Charles; il précède le maître-d'hôtel qui annonce que l'on a servi. M. de Manant-Ville retient le professeur à

(1) φαγειν

dîner, et dès qu'on se met à table la leçon commence avec le dialogue suivant :

MANANT-VILLE.

Vous allez joindre l'exemple au précepte, Monsieur, et, tout en goûtant les mets, nous débiter vos *phago*...

LE PROFESSEUR.

Ma phagotechnie ? Je suis à vos ordres, et vais commencer par les origines.

SAINT-CHARLES, *à un laquais*.

Donnez un couvert à Monsieur.

LE PROFESSEUR, *gravement*.

Un couvert se compose de six choses ; savoir, une assiette, une serviette, une fourchette, une cuiller, un couteau et un verre. L'usage des assiettes n'est pas très-ancien ; autrefois des tranches de pain coupées en rond servaient d'assiettes. Virgile les décrit ainsi dans le repas des compagnons d'Enée, troublé par les Harpies. On parle encore de cette pratique dans le cérémonial du sacre de Louis XII. Après le repas on donnait ce pain aux pauvres. On ne se servait point alors de serviettes ; on étendait sur soi une portion de la nappe quand il y en avait. Les premières serviettes ont été faites à Reims, et offertes par cette ville à Charles VII lorsqu'il fut se faire sacrer. Elles ne devinrent communes

que sous Charles-Quint. Le couteau remonte à la plus haute antiquité, et depuis qu'Abraham voulut immoler son fils...

MANANT-VILLE.

Doucement, Monsieur; j'ai vu dans une église un tableau représentant le sacrifice d'Abraham, et le patriarche ne tient pas un couteau; c'est parbleu bien un pistolet dont l'amorce ne prend pas, parce qu'un ange épanche de l'eau (1) dans le bassinet.

LE PROFESSEUR.

Je sais que ce tableau existe; mais c'est une bizarrerie du peintre qui ne tire pas à conséquence. Les couteaux étaient connus bien avant que Langres et Moulins eussent des fabriques. La première coutellerie renommée en France existait au dixième siècle à Beauvais. A cette époque on ne faisait point usage de fourchette; on portait la viande à sa bouche avec la pointe de son couteau. Henri III est le premier qui ait fait faire des fourchettes d'argent. Quant au verre.....

SAINT-CHARLES.

Je sais, Monsieur, qu'il se fait avec de la fougère.

LE PROFESSEUR.

Point du tout.

(1) *Mais.*

SAINT-CHARLES.

Comment point du tout! Apprenez, Monsieur, qu'un journal du mois dernier, citant une chanson qui commence par ce vers,

Bacchus rit dans la fougère,

nous explique très-savamment que cela veut dire *le vin pétille dans un verre*. Or, vous n'en savez pas plus qu'un journal peut-être; et vous ne m'apprendrez pas mieux ce qu'est la fougère que vous ne m'apprendriez d'où vient le blé.

LE PROFESSEUR.

Vous m'obligerez de me le dire, car le blé n'est point originaire de France, et les érudits ne sont point d'accord sur son pays natal: les uns le font venir d'Egypte, d'autres de Tartarie, et le savant Bailly prétend qu'il vient sans culture en Sibérie. Quoi qu'il en soit, les Phocéens l'apportèrent à Marseille avant que les Romains eussent pénétré dans les Gaules. Les Gaulois mangeaient le blé cuit ou écrasé sous des pilons; ils furent long-tems sans savoir faire du pain levé. Ce ne fut qu'aux premières Croisades que les soldats chrétiens trouvèrent les moulins à vent établis chez les Sarrazins.

Avant que les Phocéens eussent fait présent du blé à la France, les Gaulois vivaient de glands, de châtaignes, qui sont originaires de Sardes en Lydie, de faines, de noix et de noisettes.

MANANT-VILLE.

Ainsi nos bons aïeux partageaient le dîner de leurs cochons?

LE PROFESSEUR.

Non, Monsieur; on donnait aux pourceaux le gland du chêne rouvre, (1) ou chêne commun de nos forêts; mais les Gaulois cultivaient plusieurs espèces de chênes comestibles: tels sont ceux que les botanistes nomment chênes ballotes, (2) chênes châtaigniers, (3) chênes grecs. (4) On ne trouve plus ces chênes dans nos bois; mais on mange encore du gland avec plaisir en Espagne, en Amérique, en Afrique et dans l'Asie mineure; il serait bien à desirer qu'on rendît à nos provinces méridionales un aliment aussi sain et aussi économique.

SAINT-CHARLES.

Les Gaulois devaient manger plus de cochons que de bœufs?

LE PROFESSEUR.

Ils en avaient des troupeaux très-considérables qu'ils nourrissaient uniquement de glands; les

(1) *Quercus robur.*

(2) *Quercus ballota.*

(3) *Quercus prinus.*

(4) *Quercus esculus.*

habitans des villes en élevaient même dans toutes leurs maisons. Comme ces animaux sortaient fréquemment, ils causaient des embarras; et l'on sait que Philippe, petit-fils de Louis le Gros, perdit la vie à Paris, parce qu'un cochon effarouché se jeta dans les jambes de son cheval, et le renversa.

MANANT-VILLE.

Voulez-vous, Monsieur, en l'honneur des Gaulois, accepter un peu de ce porc frais; il est délicieux, quoiqu'il n'ait pas été nourri de glands: comme vous y ajouterez sans doute un peu de moutarde, vous nous direz un mot sur cet assaisonnement.

LE PROFESSEUR.

Très-volontiers. Ce condiment n'a pas toujours porté le même nom; on l'appelait autrefois *sauve* ou *sénève;* ce ne fut qu'en 1382 qu'on le débaptisa. Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, ayant marché contre les Gaulois révoltés, et Dijon lui ayant fourni pour cette expédition mille hommes d'armes, le duc par reconnaissance accorda à la ville, entr'autres privilèges, celui de porter ses armes, avec sa devise *moult me tarde*. La ville fit sculpter l'un et l'autre sur sa porte principale; mais un accident ayant détruit le mot du milieu, on ne lisait plus que *moult-tarde*, ce qui fit beaucoup rire aux dépens des Dijonnais. Comme ils faisaient commerce de *sénevé*, on appela

par dérision cette graine *moutarde* lorsqu'elle venait de Dijon, et le nom lui en est resté.

MANANT-VILLE.

Versac avait raison, Monsieur, de vanter votre savoir, et vous disiez fort bien qu'on pouvait apprendre l'histoire et la politique à table. Pour reprendre haleine goûtez, je vous prie, ce vin de Vougeot, et dites-nous comment les enfans de Noé ont introduit la vigne en France.

LE PROFESSEUR.

Si l'on en croit Plutarque, la vigne fut apportée dans les Gaules par un Toscan, originaire de Sens, banni de Clusium, sa patrie. Les Marseillais reçurent ce doux présent, et burent les premiers du vin de France. La culture du raisin se propagea rapidement jusqu'au règne du sanguinaire, du perfide Domitien.

SAINT-CHARLES.

Pourquoi lui donnez-vous ces épithètes?

LE PROFESSEUR.

Pourquoi! parce qu'après avoir fait enterrer vive Cornélia, la première des Vestales, après avoir violé sa nièce, massacré le pape Clet, après avoir proscrit les savans, les gens de lettres, les historiens surtout, ce monstre poussa la barbarie jusqu'à faire arracher.... les vignes dans les Gaules!

MANANT-VILLE, *buvant.*

Arracher les vignes!... voilà un abominable homme!

LE PROFESSEUR.

Mais un prince plus humain les fit replanter: l'empereur *Probus* doit peut-être son nom à cette bonne action.

SAINT-CHARLES.

Je ne savais pas cela. Mais, Monsieur, avant d'avoir du vin les Gaulois buvaient donc du cidre ou de la bière?

LE PROFESSEUR.

La bière était connue dans l'ancienne Egypte, et les Gaulois avaient pu la recevoir des Romains. Quant au cidre, ce sont les Biscaïens qui en apprirent la fabrication aux Normands long-tems après que ceux-ci eurent cultivé les pommes en Neustrie; et il est difficile de fixer l'époque où ces deux boissons furent adoptées dans les Gaules. Fortunat, dans la *Vie de Sainte-Radegonde,* reine de France, dit que cette princesse, étant veuve, ne buvait que de l'eau et du poiré; mais c'était sans doute par dévotion, par esprit de pénitence. Un autre auteur assure que sous la première race de nos rois on faisait des boissons fermentées avec les mûres, les coings, originaires de Cydon dans l'île de Crète, et les grenades, apportées par

les Africains en Espagne ; que les preux chevaliers se délectaient avec l'*hypocras*, espèce de vin fait avec le miel et des aromates. (Louis XIV buvait encore avec plaisir celui que lui envoyait sa bonne ville de Paris.) Un autre nous rappelle qu'en 1420, après une disette, les habitans de Paris furent réduits à boire du *prunelet*, mauvais vin fait avec des prunelles de haies fermentées. Tout cela est postérieur aux Gaulois, et leur histoire à cet égard est peu connue ; mais on sait qu'ils ne furent pas plutôt propriétaires de vignes, qu'ils sentirent le mérite des bons vins de France, et que pour conserver leur parfum ils inventèrent les tonneaux à la place des outres dont se servaient les Romains, et qui donnaient un goût de cuir aux vins qu'elles renfermaient.

SAINT-CHARLES.

Vous me rappelez, Monsieur, que mon journal, dont le rédacteur se connaît au moins aussi bien en boisson qu'en littérature, disait, il y a quelque tems, en parlant de marchés: *il faut payer un fort pot de vin*. Est-ce que le vin est une monnaie?

LE PROFESSEUR.

Non ; mais il servit long-tems aux gratifications : cet usage s'établit sous Charlemagne. Après un baptême, un mariage, voire même un enterrement, on donnait aux prêtres *le vin du curé* ; à sa future, avant le mariage, on

offrait *le vin de noce;* à son procureur, après un procès, *le vin de clerc;* au maire de la ville, où l'on prenait domicile, *le vin de bourgeoisie.*

MANANT-VILLE.

Et toujours en nature?

LE PROFESSEUR.

Toujours. On fondait même des rentes bachiques. Dans une charte ancienne on lit que Suger fonda la rente d'un muid de vin au profit des chanoines de Saint-Paul, afin d'égayer leurs offices : *ut jucundius,* dit-il, *Deo sanctoque Paulo inserviant.*

SAINT-CHARLES.

Je ne sais pas le latin; mais je gage que cela veut dire que les chanoines pouvaient se griser en toute sûreté de conscience.

LE PROFESSEUR.

Oui; mais le jour de Saint-Paul seulement.

MANANT-VILLE.

Les abbés aiment tant le jus de la treille, qu'ils ont appelé l'Eglise *la Vigne du Seigneur.*

SAINT-CHARLES.

Comment donc, papa, l'érudition vous gagne!

LE PROFESSEUR.

Lorsque le pape Urbain V quitta la résidence d'Avignon pour se fixer à Rome, plusieurs cardinaux refusèrent de le suivre; il écrivit à Pétrarque qu'un tel refus l'étonnait, et qu'il n'en devinait pas la raison. Savez-vous ce que lui répondit le chantre de Laure?

MANANT-VILLE.

Non, vraiment.

LE PROFESSEUR.

Très-saint Père, les princes de l'Eglise connaissent les caves de Provence, et savent que les vins de France sont plus rares au Vatican que l'eau bénite.

MANANT-VILLE.

Parbleu, Monsieur, puisque vous avez une citation sur tout, il faut que je vous mette aux prises avec un de mes amis, vieux militaire, qui ne veut parler que de guerres, et, tout en citant ses combats, assure qu'il déteste les citations; vous le désolerez; nous rirons, et je prétends...

A l'instant un convive qu'on n'attendait pas dérange la conversation et le service; on le reçoit, et M. de Manant-Ville remet la séance au surlendemain.

Nous donnerons la suite de ce Cours dans nos Cahiers subséquens.

DESSERT.

ÉLOGE

DE LA GOURMANDISE,

chanson d'admission à la table des Gourmands.

Air : Quand Biron voulut danser.

Admis à votre banquet,
Où brille joyeux caquet,
J'apporte une chansonnette
Qui n'est pas encor très-nette;
Plus, un appétit,
Qui n'est pas petit.

Si la vie a ses tourmens,
Elle a de bien doux momens :
D'un bon dîner l'espérance
Fait jouir huit jours d'avance!
Messieurs les Gourmands,
Dites si je ments.

L'homme riche doit songer
Qu'il faut vivre pour manger,
Et non pas manger pour vivre;
C'est imprimé dans un livre:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

L'amour a sa volupté
Le jeu sa félicité;
Mais le plaisir de la table
Est cent fois plus délectable:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

L'alchimiste est un savant
Dont le savoir est du vent;
On préfère, en conscience,
Balaine pour sa science:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Combien les morceaux friands
Nous rendent les yeux brillans!
Dès que la fourchette y touche
L'eau nous en vient à la bouche:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Il est des plats qu'un gourmet
Dans sa tête aisément met;
Quand il les remange en rêve,
S'il se réveille il endêve:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

On ne fait pas tous les jours
Sa cour au dieu des amours;
Mais trois fois par jour à table
Est un bonheur praticable!
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Un estomac complaisant
Est du ciel un doux présent!
Que de plaisir on savoure
Quand sans crainte l'on se bourre!
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Le courage d'un vainqueur
Prend sa source dans le cœur;
Dans l'estomac est la flamme
Qui nous émeut, qu'on nomme ame:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

On nous vante les vertus
Des Platon et des Titus;
Le bon convive préfère
Celle qui fait qu'on digère:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Quand on commence à dîner
On ne doit pas badiner;
Cette sérieuse affaire
Dans le calme se doit faire:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Dès *l'hors*-d'œuvre jusqu'au rôt
Le vrai Gourmand ne dit mot;
Il ne répond que par signe;
Son doigt demande et désigne :
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Tout bon repas sans bon vin
N'est jamais repas divin;
C'est une beauté sans ame,
Ou bien un amour sans flamme :
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Petit nez petit buveur,
Grande bouche grand mangeur;
C'est un ancien axiome
Bien connu du Gastronome :
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Vive le coup du milieu!
C'est l'invention d'un dieu;
En élargissant la panse
D'être sobre il vous dispense :
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Tout bon mangeur boit beaucoup,
Et sourit à chaque coup;
Ce n'est qu'à l'instant de boire
Qu'il arrête sa mâchoire :
Messieurs les Gourmands, *etc.*

Le Gourmand n'est pas méchant;
A rire il a du penchant:
On n'a pas d'amis plus stable
Lorsque l'on a bonne table:
Messieurs les Gourmands, *etc.*

D'après ce qu'ici j'ai lu
Suis-je digne d'être élu?
J'aime assez la bonne chère;
Mais, étant buveur d'eau claire,
Puis-je entrer céans
Au rang des Gourmands?

J. E. D........, *buveur d'eau.*

D'un mouvement spontanée la Société a répondu: Oui!...

Qu'il entre céans
Au rang des Gourmands.

LA PLUIE ET LE BEAU TEMS.

Air du Ballet des Pierrots.

Après avoir créé les hommes,
Et tous les autres animaux;
Quand Dieu sur le globe où nous sommes
Eut lancé les biens et les maux,

Il dit : Bravo ! voilà la terre
Pour amuser ses habitans ;
Puisque je n'ai plus rien à faire
Faisons *la pluie et le beau tems.*

On accuse en vain d'ignorance
Cet astronome si connu ;
Je le crois rempli de science ;
Jusqu'à moi son nom est venu. .
Il est prouvé, quoique l'on rie
De tous ses calculs importans,
Que lorsqu'il annonce *la pluie*
On voit paraître *le beau tems.*

Au tems de Virgile et d'Horace
Comme le goût était plus pur,
On prétend que sur le Parnasse
Régnait toujours un ciel d'azur.
Maintenant le Parnasse essuie
Toute la rigueur des autans :
Le mélodrame fait *la pluie* ;
Le vaudeville *le beau tems.*

En entendant fermer ma porte
Mon vieux voisin, monsieur Ponceaux,
Me cria d'une voix très-forte :
Ne sortez pas ; il pleut à seaux.

Bon! dis-je, le plaisir m'entraîne;
Vous prenez bien mal vos instans;
Quand on va dîner chez Balaine
Que fait *la pluie et le beau tems.*

Loin d'imiter ce buveur fade,
Qu'un coup de trop rend impotent,
Moi ce n'est qu'en buvant rasade
Que je suis toujours bien portant.
A nos banquets, dignes d'envie!
Pour être tous heureux, contens,
Que le bon vin fasse *la pluie*,
La gaîté fera *le beau tems.*

Ne parlez jamais de physique,
Ne parlez pas de sentimens,
Ne parlez pas de politique,
Ni de drames, ni de romans,
Alors ma chanson dans le monde
Obtiendra des bravos constans,
Si vous ne parlez à la ronde
Que de *la pluie et du beau tems.*

M. Brazier.

LE 20,

RONDE BACHIQUE

pour le jour du Banquet des Gourmands.

(NOTA. *Ce Banquet a lieu le 20 de chaque mois.*)

Air de la marche de Frédéric à Spandaw,
ou du vaudeville de madame Scarron,
ou du vaudeville de madame Favart,
ou enfin du RÉVEILLON, chanson de M. Francis, insérée dans notre dernier Numéro.

CHÉRISSONS,
Bénissons
Le jour mémorable
Où nous caressons
Pâtés, poissons
Et saucissons!
Nourrissons,
Engraissons
Notre muse à table!
A Bacchus laissons
Le soin d'animer nos chansons!

(*On reprend en chorus tout ce qui précède.*)

Gai refrain, rime facile
Se présentent sans effort
Au servant du Vaudeville
Dès qu'il tient un rouge bord...
Mais, malgré ses soins pour plaire,
Un chansonnier damoiseau
Ne fait que de l'eau claire
S'il ne boit que de l'eau.

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Est-ce auprès des tonneaux vides
Que les Panards, les Gallets,
Nos devanciers et nos guides,
Tournaient leurs joyeux couplets?...
Amis, suivons leur système,
Un jour nous serons fameux;
Oui, pour chanter de même
Buvons d'abord comme eux!

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Ici, pour suivre l'exemple
Des chansonniers d'autrefois,
Bacchus, nous t'offrons un temple,
Nous te fêtons tous les mois;
Nous consacrons à ta gloire
Un beau jour, un jour divin;
 Pour chanter, rire et boire
 Nous choisissons... *le* 20!

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Ce jour mémorable, *etc.*

Le 20 nous rend l'allégresse,
La gourmandise et l'amour;
Le 20 nous met dans l'ivresse!
Est-il un plus heureux jour?
On lira dans notre histoire
Qu'il sut mettre de moitié
 Le plaisir et la gloire,
 Les arts et l'amitié.

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Ce jour mémorable, *etc.*

Amis, chez le gros Balaine
Acconrous au jour prescrit;
En buvant à cruche pleine,
Du *vin* saisissons l'esprit:
Plongeons dans notre bedaine
Tous nos ragoûts favoris,
Et nous ferons sans peine
Des couplets bien nourris.

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Ce beau jour (par parenthèse)
Nous rassemble à son déclin!...
Pour nous remplir à notre aise
Il faut au moins un jour plein;
Que chacun de nous s'honore
D'en mieux recueillir le fruit;
Buvons avant l'aurore!
Buvons après minuit!

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

En chantant la bonne chère,
En célébrant le vin vieux,
Bannissons, au bruit du verre,
Les romanciers ennuyeux;
Ennemis des bonnes choses,
Ces messieurs, dans leurs repas,
Ne chantent que... *les roses*,
Et nous n'en mangeons pas.

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Mais déjà le 20 s'écoule;
Il faut quitter le Caveau!...
Pour nous y rejoindre en foule
Attendons un 20 nouveau!
Jurons tous, mes chers confrères,
De n'oublier aucun 20...
En jurant sur nos verres
Ne jurons pas en vain.

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Avant de quitter le siège
Voyez-vous dans ces flacons
Ce jus qui pousse le liège?...
Prenons, versons et trinquons;
Vidons, sans reprendre haleine,
Mille flacons à la fois!...
Aujourd'hui chez Balaine
Nous buvons pour un mois!

(*Chorus.*)

Chérissons,
Bénissons
Le jour mémorable, *etc.*

Encore un coup!... c'est pour boire
A la santé de Panard! (1)
Amis, à notre mémoire
Peut-être on boira... plus tard!
Pour nous quel honneur suprême
Si l'on vient avec gaîté
Après notre mort même
Boire à notre santé!

(*Grand chorus.*)

Chérissons,
Bénissons

(1) Ainsi que nous l'avons dit plus haut, le portrait de Panard embellissait cette séance.

Le jour mémorable
Où nous caressons
Pâtés, poissons
Et saucissons!
Nourrissons,
Engraissons
Notre muse à table!
A Bacchus laissons
Le soin d'animer nos chansons!

M. Armand-Gouffé.

TOUT CHEMIN MÈNE A ROME,

CHANSON.

Air : Amis, dépouillons nos pommiers,
ou : Mon père était pot.

De *Comus* joyeux nourrissons,
Dans ce banquet aimable
Le premier but de nos chansons
Est de chanter la table :
Ce but est charmant;
Mais je crois pourtant
Qu'un rimeur gastronome
Peut faire un écart
Sans scrupule, car
Tout chemin mène à Rome.

Dans la lice, mes chers amis,
Je n'entre qu'avec crainte:
A chacun il n'est pas permis
D'arriver à *Corinthe*:
Mais quand je me rends
Au *Louvre*, où j'entends
Un lecteur qui m'assomme,
Je dis... dieu merci,
Puisqu'il est ici,
Tout chemin mène à Rome.

Lorsque pour sabler de vieux vins
Un vieil ami m'invite,
Sans aller par *quatre chemins*
Je m'y rends au plus vîte.
Je sais que le vin
De son droit chemin
Le soir détourne un homme;
A la fin pourtant
Je rentre,... en chantant
Tout chemin mène à Rome.

Bernis, prenant un noble élan,
Dans l'ardeur qui l'embrâse
Sur le sommet du Vatican
A fait voler Pégase.
Servant à la fois
Momus et les rois,

Cet abbé qu'on renomme,
Sous la pourpre assis,
Fit dire à Paris:
Tout chemin mène à Rome.

Rome fut le temple des arts,
Et cétte ville heureuse
Vit accourir de toutes parts
La foule curieuse.
On cita long-tems
Ses beaux monumens.
Grâce aux soins d'un grand homme,
A nos yeux surpris,
Sans quitter Paris,
Tout chemin mène à Rome.

L'un parvient par l'activité,
L'autre par sa conduite,
Plus d'un par l'importunité,
Bien peu par leur mérite;
Les uns en sautant,
D'autres en chantant:
Ainsi vous voyez comme
On mit de raison
Dans ce vieux dicton:
Tout chemin mène à Rome.

M. Moreau.

CHANSON MORALE.

Air du Ballet des Pierrots, ou du vaudeville de Gilles en deuil.

Que cette table est bien servie!
Que ces vins sont délicieux!
Pour peu que l'on tienne à la vie
Ailleurs on ne peut être mieux.
Amis, si vous voulez m'en croire,
Soyons prudens, n'amassons rien:
Au plaisir bornons notre gloire;
Ceux qui mangent tout vivent bien.

Je ris toujours d'un économe
Qui perd sa vie en travaillant:
On peut être un fort honnête homme,
Et n'avoir pas un sou vaillant.
Amis, *etc.*

Le superflu si nécessaire
Nous impose de tristes lois:
Hélas! telle est notre misère
Qu'on ne peut pas dîner deux fois.
Amis, *etc.*

Souvent la morale fatigue,
Souvent on prêche sans raison;
Parlez-moi d'un enfant prodigue
Pour faire une bonne maison.
Amis, *etc.*

Toujours fidèle à son principe,
Auprès de ses sacs entassés
Harpagon meurt: son fils dissipe
En mémoire des trépassés.
Amis, *etc.*

A grands frais on fait un volume
Que le connaisseur jette au feu;
D'après cela moi je présume
Que l'esprit rapporte bien peu.
Amis, *etc.*

Suivant le précepte d'un sage,
Je chante en buvant du Porto;
Je me ris du sort trop volage,
Car *omnia mecum porto.*
Amis, *etc.*

Vous me direz que ma recette
Mène tout droit à l'hôpital;
Mais chez Lucifer, qui nous guette,
Nous serons logés bien plus mal.
Amis, *etc.*

Si notre héritage a des charmes
Pour un avide successeur,
Dans les yeux il aura des larmes,
Et trop de joie au fond du cœur.
Amis, *etc.*

Tous les jours notre terme arrive;
Jouissons, les momens sont courts:
Là-bas sur l'infernale rive
Les écus n'auront plus de cours.
Amis, si vous voulez m'en croire,
Soyons prudens, n'amassons rien:
Au plaisir bornons notre gloire;
Ceux qui mangent tout vivent bien.

M. Antignac.

MA PHILOSOPHIE.

AIR : Fournissez un canal au ruisseau.

Pour jamais l'an vient de s'écouler;
Amis, c'est un mal sans remède;
Et bien loin de nous en désoler,
Songeons à celui qui succède.
Oui, livrons-nous, pour rajeunir,
Aux élans d'une gaîté folle,
Et, ne pouvant fixer le Tems qui vole,
Tâchons de fixer le Plaisir.

Si l'objet dont nous sommes épris
Devait toujours rester le même,
A nos yeux il perdrait de son prix;
Tout vieillit; c'est la loi suprême;
Et lorsque l'an, vers son déclin,
Loin de moi fuit à tire-d'aile,
Je vois bien moins ce qu'il ôte à ma belle
Que ce qu'il ajoute à mon vin.

Moquons-nous de la fuite du Tems,
Et n'en regrettons que la perte;
Que toujours de vingt mets différens
Notre table reste couverte!
Et chantons à tous nos repas:
« L'appétit naît de la folie;
« Or, les seuls jours perdus dans cette vie
« Sont les jours où l'on ne rit pas. »

Aimons bien, buvons bien, mangeons bien
Jusqu'à la fin de notre route,
Et surtout, amis, ne gardons rien
Pour un lendemain dont on doute:
Alors l'avare nautonnier,
Aux enfers prêt à nous descendre,
Prévoyant bien qu'il n'aurait rien à prendre,
Finira par nous oublier.

M. Désaugiers.

CHANSONS SUR LES MOTS DONNÉS.

HOMMAGE A PANARD.

Air du vaudeville du Rémouleur et de la Meûnière.

C'est *Panard!* il sort de sa tombe!
Faut-il pour cela, mes amis,
Que des mains le verre me tombe?
Non; dans mon plan je m'affermis.
Entre la poire et le fromage
En son honneur je bois ce jus,
Et je crois qu'un semblable hommage
Multùm juvat manes ejus. (*Bis.*)

Ombre grasse et de bonne mine,
Viens parmi nous te réjouir!
A notre latin de cuisine
Ta rate va s'épanouir.
Le vœu de tous tant que nous sommes
Est que *tuæ fiant aures*
Au tic-tac de nos vidre-commes
Intendentes, intendentes.

Pendant une heure sur l'enclume
Nous martelons un seul couplet;
Mais Dieu sait comme de ta plume
Il en coulait, coulait, coulait!
La rime, avant d'être docile,
Contre nous souvent se débat;
La quinteuse à ton domicile
Sese semper offerebat.

Alors que du gai Vaudeville
La marote était dans ta main,
Dame Sottise par la ville
N'osait trop se mettre en chemin.
Avec une adresse infinie
Jetant ses vieux autels en bas,
Bien mieux que par l'acrimonie
Ridiculo res secabas.

O ciel! que vois-je!... ô ciel! qu'entends-je!
Panard ronfle, et même assez fort...
Il ne faut pas qu'on le dérange...
Comme autrefois à table il dort...
Il me vient un desir fantasque,
Qui (s'il vivait) serait hardi...
C'est de nous faire à tous un masque
Ad vultum lætum Panardi.

Nos auteurs d'opéra comiques
Ont beau dire à tous les passans
Que ses ouvrages dramatiques
Ne sont plus très-intéressans;
Dans son genre il faut qu'on en fasse,
Ou que du scénique rideau
Dorénavant Momus efface
Castigat mores ridendo.

Malgré sa fortune bornée
Panard s'estimait très-chanceux
D'être le long de la journée
Galant, gourmand et paresseux.
Mettant colère, orgueil, envie,
Et soif de l'or *à remotis,*
Panard fût bon toute sa vie
Quemadmodùm bonus panis.

S'il n'eût chanté que la morale,
Non, mes amis, mes amis, non,
Au haut du *Rocher de Cancalle*
Nous n'aurions pas gravé son nom;
Mais il fit des chansons à boire;
Ergo, sablant Champagne et rhum,
Faisons revivre sa mémoire
In secula seculorum.

M. DE PIIS.

LES BONBONS DU JOUR DE L'AN.

AIR : Mon père étoit pot.

Le beau jour que le jour de l'an!
Tout le monde s'agite;
On rencontre chacun allant
De visite en visite :
Le commis-marchand
A pied va marchant
Visiter sa brunette;
Chez le directeur
L'auteur et l'acteur
Font la même courbette.

Fût-on dans un simple grenier,
A l'usage on se range :
Le pauvre artisan, le rentier
Offrent la fine orange;
Ce vieux radoteur,
Eternel conteur
D'histoires, d'anecdotes,
Chez Lise, étoffé,
Surtout bien coiffé,
Répand ses papillotes.

Vous, Phryné, dont les vœux mondains
N'ont pour but qu'un grand lucre,
Chassez-moi ces jeunes blondins
Qui n'offrent que du sucre;
Car lorsqu'on ne voit,
Lorsqu'on ne reçoit
(Ce n'est point une fable)
De ces galantins
Que des diablotins,
On les envoie au diable!

Aimons cependant les bonbons,
Les soufflés, les pastilles;
Ces cadeaux semblent toujours bons
Aux mamans comme aux filles.
Bonbons *à l'Amour,*
Vrai *bonheur du jour,*
Se donnent sans obstacles;
Les belles pourtant,
Les cartes battant,
Préfèrent les *oracles.*

Les *devises* du dieu d'Amour
Révèlent les mystères;
Sans gêne l'on se fait la cour
Aux yeux d'Argus sévères.

« J'aime tendrement
« Mon fidèle amant, »
Dit la jeune innocente;
Et puis: « J'ai quinze ans,
« Calmez mes tourmens, »
S'adresse à la grand'-tante.

La mère courtise son fils,
La sœur aime le frère;
La fille comme un Adonis
Veut épouser son père;
Chez Berthellemot (1)
Chacun a son mot
Dans ses folles antiennes;
Beau, laid, jeune ou vieux,
Tout est amoureux
Au bon tems des étrennes!

M. Ducray-Duminil.

---

(1) D'après le jugement que notre Grand Expert a porté de cette maison dans le cahier de décembre dernier, on se convaincra sans peine que le nom *Berthellemot* n'est ici que pour la *rime*. Nous aurions desiré que l'auteur de cette chanson eût amené des mots qui eussent pu rimer avec les noms de MM. *Duval*, *Patureaux*, et madame *Rousseau*, confiseurs, rue des Lombards, où les amateurs du *bon* bon se portent en foule.

V'LA C' QUE C'EST QUE L' JOUR DE L'AN.

AIR : V'là c' que c'est qu' d'aller au bois.

Mil huit cent six vient de passer,
Mil huit cent sept va commencer ;
Traçons d'une époque aussi belle,
　Aussi solennelle
　L'image fidelle,
Et qu'on s'écrie en la voyant :
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Le soleil à peine a brillé
Que tout Paris est réveillé :
A chaque étage on carillonne,
　On reçoit, on donne,
　On sort, on résonne,
Chacun va, vient, monte et descend...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Le portier dès le point du jour,
Ayant bien nettoyé sa cour,
Monte avec une ardeur extrême,
　Balayer lui-même

Jusques au septième;
Mais il sonne en redescendant...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Au lever de ce jour chéri
Lolotte, qui n'a pas dormi,
Accourt recevoir la première
Six francs de son père,
Un dé de sa mère,
Un bénitier de la grand'-maman:
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

A sa Cloris de grand matin
Le banquier apporte un écrin;
Moins riche, mais aussi fidelle,
Pour faire à sa belle
Un don digne d'elle,
L'employé met sa montre *en plan...*
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Nous allons voir certains amis
Quand nous savons qu'ils sont sortis;
Chez le concierge on se présente...
Madame est absente...
Nouvelle accablante!...
On s'inscrit... on s'en va content...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Parens brouillés, gens refroidis
Semblent redevenir amis...
Pour quelques livres mesurées
D'amandes sucrées,
Quelquefois plâtrées,
On plâtre un raccommodement...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Le mari, tendre et complaisant,
Conduit sa femme et son enfant...
Voyez-vous le petit Pompée
Armé d'une épée,
Lui d'une poupée,
Sa femme d'un moulin à vent...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Voyez-vous cet homme de bien
Marchandant tout, n'achetant rien?...
Il tourne, il retourne, il approche,
Flaire chaque poche,
Accroche ou décroche,
Puis va plus loin en faire autant...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Chaque neveu vient visiter
L'oncle dont il doit hériter;
Tous voudraient qu'il vécût sans cesse;

Mais sur sa richesse
Réglant leur tendresse,
Ils l'étouffent... en l'embrassant...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Le tendre amant fort peu jaloux
De se ruiner en bijoux,
Dès Noël néglige sa belle,
Lui cherche querelle
Pour s'éloigner d'elle...
En février il la reprend...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

Bref, après force complimens,
Force souhaits, force présens,
Chacun regagne sa demeure,
Puis au bout d'une heure
Fort souvent on pleure
Ses vœux, ses pas et son argent...
V'là c' que c'est que l' Jour de l'An.

M. Désaugiers.

COUPLETS

présentés le jour de l'an à mademoiselle de ***.

AIR : Si Pauline est dans l'indigence.

Tes quinze ans, aimable *Zelmire*,
D'un an viennent de s'augmenter :
Quel lourd fardeau ! c'est un martyre
Que d'être seule à le porter.
Sous ses fleurs le rosier qui plie
D'un soutien attend le secours :
Telle à seize ans fille jolie
Languit sans l'appui des amours.

Des souhaits de longues années
Dédaigne les vagues propos ;
Toi-même fais tes destinées,
Et cherche Jouvence à Paphos :
Son eau sans cesse rend aux belles
L'éclat de la fleur du matin ;
Le Tems y rafraîchit ses ailes,
Et la Parque y mouille son lin.

Paphos, nous dit-on, a ses peines;
Mais pour fuir des retours amers
Ne songe qu'à donner des chaînes;
Garde-toi de porter des fers:
Ou si le dieu qui veut qu'on aime
T'impose le tribut commun,
Fidèle encore à mon système,
Plais à tous, et n'en aime qu'un.

Ah! je suis trop loin du bel âge
Pour être cet heureux amant!
Qu'au moins le zèle qui m'engage
Obtienne un doux remercîment!
Il faut qu'en baisers on s'acquitte:
J'en veux, pour prix de mes leçons,
Autant qu'en ce jour on débite
De mensonges et de bonbons.

M. Ph. de la Madelaine.

LES ROIS.

AIR: Dans la paix et l'innocence.

Par moi, je le sens d'avance,
Les *rois* seront mal traités;
Car la moindre négligence
Insulte à leurs majestés.

Bon Panard, toi seul es l'homme
Dont l'esprit de bon aloi
Nous eût en vrai gastronome
Offert un morceau de *roi*.

Accourez, vous que dévore
Le besoin de dominer,
L'heureux jour qui vient d'éclore
Pourra tous vous couronner!
Enfin vos sublimes rêves
S'accompliront une fois,
Car un seul boisseau de féves
Va peupler Paris de *rois*.

La grandeur enivre et gâte
Le cœur de maints potentats;
Les nôtres, de bonne pâte,
Sont chéris dans leurs états;
Et, simples en leur langage,
Tous ces monarques bourgeois
Conviennent que sans le Sage (1)
Ils n'auraient pas été *rois*.

Au plaisir toujours fidèlles,
Ils ont pour trône un tonneau,
Des pâtés pour citadelles,
Pour arsenal un caveau;

(1) Pâtissier connu.

Ces princes, au bruit des verres
Faisant leurs plus beaux exploits,
Sont dans leur petite guerre
Gais comme des petits *rois*!

Jour célèbre d'âge en âge,
Qu'on voit trop tôt s'écouler,
Les Français par leur courage
Ont su te renouveler.
Gais convives de la gloire,
Nos guerriers ont mille fois
Au banquet de la Victoire
Mangé le *gâteau des rois*.

M. Francis.

On trouvera deux autres chansons sur les Rois, savoir :

Dans le cahier de Janvier 1806, (*par M. Armand-Gouffé* ;)

Dans le Caveau moderne, *ou* le Rocher de Cancalle, (*par l'abbé de Lattaignant.*)

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois de *Février* sont : *La Noce, les Jours Gras, les Cendres.*

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Café.

Est-il vrai qu'il n'y a qu'une seule manière de faire de bon café? Faut-il décidément renoncer à le faire bouillir? faut-il abandonner toutes les cafetières de métal? doit-on oublier la chausse, et même ces jolis vases de fer blanc dans lesquels Debelloy nous promettait de si bon café? Pour décider ces importantes questions, après nous être pénétrés des préceptes *caféologiques* tracés par M. Cadet-Devaux dans son intéressante dissertation sur la méthode de préparer le café, nous avons invité ce savant agronome à venir lui-même nous démontrer les avantages des procédés qu'il conseille.

Il a fait plus, il a joint l'expérience à la théorie; et dans un élégant appareil de por-

celaine de la fabrique de M. Nast (1) il a fait infuser à froid du café de la Martinique qui nous a paru plus aromatique, plus savoureux, plus fin que le meilleur Moka préparé par la méthode ordinaire.

Le café, nous a dit ce chimiste, contient trois principes qu'il faut ménager dans sa préparation.

Le premier est un parfum huileux volatil qui se dissipe à une trop grande chaleur; il faut donc se garder de trop brûler le café, de le laisser long-tems moulu à l'air libre, et de le faire bouillir dans l'eau; dans ces trois cas, le principe aromatique s'évapore, et l'on n'a plus qu'une décoction amère et fort désagréable.

Le second principe est un acide qui se convertit en *encre*, et en a le goût dès qu'il est en contact avec le fer : il est donc important de n'employer que des vases de porcelaine ou d'argent.

Le troisième est un mucilage qui donne du corps à l'infusion du café, et qui retient l'arôme de cette féve précieuse : cela indique la nécessité de prolonger l'infusion pour dissoudre ce mucilage.

Tout l'art consiste à torréfier légèrement le café, à le moudre le même jour qu'on veut le prendre, à le fouler dans le crible de porcelaine de M. Nast, à verser dessus de l'eau froide dans la proportion de huit tasses pour douze mesures de café, à chasser l'eau que re-

(1) Rue des Amandiers, faubourg Saint-Antoine.

tient la poudre de café, en ajoutant autant d'eau chaude à soixante degrés qu'il en est resté de froide dans le crible : on obtient ainsi douze tasses d'une infusion forte, très-odorante et très-claire. Quelque tems avant de la prendre on la fait réchauffer brusquement, sans élever la chaleur jusqu'à l'ébullition.

De cette manière on a toujours d'excellent café, quelle que soit la qualité qu'on ait employée ; et ses propriétés agréables ou utiles sont toujours les mêmes, puisqu'on y applique toujours la même température.

La réputation dont jouit déjà la méthode de M. Cadet-Devaux et les appareils de M. Nast nous faisaient un devoir de constater leurs avantages, et nous reconnaissons avec plaisir que ce savant et cet artiste ont mérité tous les honneurs gastronomiques ; grâce à eux la féve d'Arabie aura pour nous le parfum qui délecte les belles odalisques du palais des sultans.

Tapioka.

Le *tapioka* est une fécule du *manioc* retirée de la racine de ce végétal comme on retire en France celle de la pomme de terre. Cette fécule, qui porte à la Guyanne le nom de *cicipa*, diffère de la *cassave* des Américains en ce qu'elle est d'une grande blancheur, et qu'elle n'a pas été préparée au four comme la farine ordinaire du *manioc*.

On prépare avec le *tapioka* d'excellens potages soit au lait, soit au bouillon; sa saveur

est douce, mucilagineuse, et plus agréable que le gruau, le salep, le sagou, ou la fécule de pomme de terre. Cet aliment convient surtout aux enfans, aux convalescens, et aux personnes qui ont l'estomac délicat: il est tout à la fois léger, nourrissant, et susceptible de recevoir tous les parfums de table. Une cuillerée de *tapioka* suffit pour faire une assiettée de bon potage. La guerre, qui nous ferme le chemin des Colonies, a fait monter le prix du *tapioka* jusqu'à 2 fr. la livre; mais ce prix est encore inférieur à celui du salep, qui est loin d'être aussi agréable. On trouve cette excellente farine chez les marchands de comestibles étrangers et chez les premiers pharmaciens de Paris.

Nota. *La Société Epicurienne, dans son dîner du 20 décembre, a procédé à la dégustation du* tapioka, *et l'a jugé supérieur à toutes les fécules en usage jusqu'à ce jour.*

AVIS.

Il est parvenu au bureau de ce Journal plusieurs notes relatives à divers établissemens et magasins de la capitale. Ces notes nous ont paru dictées par la sagesse et par l'impartialité; mais la résolution, bien prononcée, où nous sommes de ne parler d'aucun objet dont nous n'avons pas une entière connaissance, a empêché l'insertion que l'on desirait.

VARIÉTÉS.

LE RAT,

Impromptu en réponse à l'envoi d'un *pâté de perdrix aux truffes* de la façon de M. LE RAT, pâtissier célèbre établi à Paris, rue Montmartre, au coin de celle des Fossés du même nom.

AIR : Ça n' se peut pas.

Assez long-tems dans cette ville
On a répété : *C'est le chat !...*
Ce proverbe, vraiment futile,
Méritait peu qu'on l'affichât.
Le chat ne fait rien qui l'honore ;
Fallait-il donc qu'on l'honorât ?
Je connais un nom plus sonore,
Et *c'est le Rat !* oui, *c'est le Rat !*

Si d'un pâté, si d'une tourte
Vous desirez faire l'achat,
Du bon faiseur l'adresse est courte,
Chers Gourmands, ce n'est pas *le chat !*

L'artiste, dont la main savante
Mériterait qu'on l'adorât,
Le pâtissier que chacun vante,
Ah! c'est *le Rat!* oui, c'est *le Rat!*

Qui prépare le mieux les truffes ?....
Me répondrez-vous : *C'est le chat!*
Vous seriez des Gourmands tartuffes
Bien dignes qu'on vous écorchât!
Aux yeux du dieu de la marmite,
Moi je serais un scélérat
Si je ne m'écriais bien vîte :
Ah! *c'est le Rat!* oui, *c'est le Rat!*

Je l'estime tant, qu'à toute heure
Je voudrais qu'il me débauchât!....
Je dois indiquer sa demeure,
Car il faudrait qu'on la cherchât;
Traversez le quartier Montmartre,
Et consultez votre odorat...
Que sentez-vous? *Amiens* ou *Chartre?* (1)
Non, *c'est le Rat!* non, *c'est le Rat!*

M. Armand-Gouffé,
Secrétaire perpétuel.

---

(1) Amiens et Chartres sont célèbres par leurs pâtés; mais M. le Rat, à lui tout seul, vaut ces deux villes.

Boutade sur les casques ou cartons dont les femmes emprisonnent leurs jolies figures.

Savez-vous pourquoi sous un casque
Lise emprisonne ses attraits?
Pour elle ce n'est point un masque
Qui du hâle sauve ses traits;
D'un bonheur bien plus doux l'espérance la touche:
Au moyen de cet avant-corps
Sa joue est à l'abri des amoureux transports;
Mais on la baise sur la bouche.

L. M.

LE GASCON DANS L'EAU.

Monsieur de Crac un beau matin
Voulut se baigner dans la Seine:
Soudain le pied lui manque, et le courant l'entraîne;
Il allait se noyer, rien n'était plus certain,
Si l'on n'eût pris part à sa peine.
On y court, et bientôt il est hors de danger.
—Hé quoi! j'allais dans l'eau terminer ma carrière!
Moi, dit-il, qué lé feu né peut décourager!...
On né mé verra plus aller à la rivière
Qué lorsqué jé saurai nager.

M. Capelle.

PORTE-FEUILLE FRANÇAIS.

On lit en tête de cet ouvrage, que nous avons annoncé sur la couverture de ce Cahier, l'avis suivant des éditeurs :

On nous blâme depuis sept ans
De faire entrer dans cet ouvrage
Des contes, des bons mots connus depuis long-tems;
Et cependant tel est l'usage
Que, lorsque nous joignons un volume au Recueil,
(Quand la fin de l'année approche)
On court le demander, et le plus doux accueil
Vient lui tenir lieu de reproche.
Tourmentez-vous donc bien, creusez-vous le cerveau
Pour donner au public un livre *tout nouveau*,
Régulateurs du goût, censeurs atrabilaires,
Qui voulez à votre art mettre tout de niveau !
Nous tirons cet ouvrage à trois mille exemplaires,
Et nous en manquons bien souvent.
Nous ne prétendons point au titre de savant,
Mais pour nous, ignorans libraires,
L'ouvrage le meilleur est celui qui se vend.

MODES.

Les toques de velours les plus parées n'ont pas de bord; au-dessus du front et sur les tempes, c'est un diadême de fleurs qui leur en tient lieu; de très-petits lilas, sans feuilles, ou des jacinthes entremêlées de roses-muscades composent ce diadême; ordinairement les fleurs sont parfumées.

On fait pour le bal des robes de dessus qui descendent jusqu'à la garniture de la première robe.

Les souliers, lorsque l'on se pare, ne se portent plus montans, mais décolletés.

Les jabots et manchettes pour les hommes, les colerettes et garnitures de fichus pour les femmes, sont, dans la grande parure, en dentelles; mais on en rencontre un bien plus grand nombre en *point à jour.*

AIR : *Le point du jour.*

Le point à jour
A la beauté souvent sert de parure :
Combien j'aime à le voir autour
D'un cou blanc, ferme et fait au tour !
Quel plaisir alors me procure
Le point à jour !

Le point à jour
Sans le cacher couvre le sein des belles;
Sans doute, c'est l'espiègle Amour
Qui, pour les plaisirs de sa cour,
Joignit à nos modes nouvelles
Le point à jour!

Le point à jour
Est fait pour toi, jeune et fraîche fillette;
Mais vous, beautés sur le retour,
C'est, je crois, pour vous faire un tour,
Qu'on place dans votre toilette
Le point à jour!

A. G., *secrétaire perpétuel.*

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de l'Enigme insérée dans le Cahier de Décembre est *Cartes*;

Celui de la Charade manducatoire est *Mouton*, où l'on trouve *mou* et *ton*.

Celui de l'Enigme-Logogriphe est *Pain*, où l'on trouve *pin*, *Ain*, *Pan*, *api*, etc.

Les Abonnés qui ont deviné ces mots sont:

MM.

Ponsardin-Simon, abonné de Reims.
C. P. B. Fresneau, abonné de la Châtre.
Martinet-Garnier, abonné d'Issoudun.
De-Boulogne fils, abonné du Hâvre.

MM.

Langangré, abonné de Salornay-sur-Guye.

J. N., abonné de Reims.

P. F., abonné de la même ville.

Le Duey, abonné de Dieppe, qui n'a pas deviné la Charade.

Spitallier-Geille, abonné de la Ciotat, qui n'a pas deviné l'Enigme.

L. F., abonné de Paris, qui n'a pas deviné l'Enigme.

Montrol, abonné de la même ville, qui n'a deviné que l'Enigme-Logogriphe.

Fromentin, abonné de Tonnerre, qui n'a pas deviné la Charade manducatoire.

Parmi les lettres que l'on nous a adressées à cet effet, nous avons distingué les vers suivans :

Je n'aime pas le *mou*, c'est un mets détestable ;
Je n'aime point le *ton*, il est insociable ;
Mais quand je n'aimerais ni le *mou*, ni le *ton*,
Cela n'empêche pas que j'aime le *mouton*.

M. Poinsardin-Simon.

Votre *mouton* a reveillé ma faim ;
Pour l'assouvir je n'ai plus que du *pain*.
Car, en un jour, souvenir que j'écarte,
J'ai tout perdu, tout... par un coup de *carte*.

J. F.

ENIGME.

L'Énignomanie en ses fastes
N'offre rien, j'en suis assuré,
Qui puisse m'être comparé.
Votre esprit, fût-il des plus vastes,
Je vais par mes nombreux contrastes
En exercer tous les ressorts.
Vous pouvez me saisir, mais gardez-vous de croire
Qu'on arrive à ce but d'emblée et sans efforts.
Mais déroulons ma ténébreuse histoire,
C'est mon unique fin; et pour y parvenir
J'ai bien, sans préambule, assez à discourir.
Après cet exposé, qui donne à ma figure
Un air sombre, une teinte obscure,
Qui pourra concevoir qu'on me trouve partout,
Et que dans l'univers, de l'un à l'autre bout,
Mon existence à tel point est connue,
Qu'on ne saurait ouvrir les yeux
Sans arrêter sur moi la vue?
Je suis l'œuvre de tous: mon secours merveilleux
Offre au mortel audacieux
Le moyen de fendre la nue,
Et de se diriger vers la voûte des cieux.
Par fois aussi, d'une mer inconnue,
Guidé par moi, dans sa bouillante ardeur,

Il sonde sans effroi l'horrible profondeur;
Aborde, et dans les rangs d'une peuplade émue
Porte l'alarme et la terreur.
Les trois règnes de la nature,
Les élémens qu'entr'eux se plut à diviser
L'auteur de toute créature,
S'unissent pour m'organiser.
D'une utilité peu commune,
Sans choix je me consacre au service de tous;
Et bien loin de viser à faire des jaloux,
Je ne distingue état, naissance ni fortune,
Et passe aisément sur ce point.
Je ne saurais, lecteur, vous dépeindre ma forme;
J'en ai mille, et je n'en ai point
Qui soit l'une à l'autre conforme.
Souvent fort au-dessous de la grosseur du poing,
Je puis également, de près comme de loin,
Étonner les regards par un volume énorme.
Vu sous divers aspects, je produis tour à tour
La douleur, le plaisir, l'espérance, la crainte;
Ma présence ravit, et provoque la plainte;
Je sers en même tems et la haine et l'amour.
Plus d'un couple heureux, chaque jour,
Peut, en me possédant, se parler sans contrainte;
Par moi l'homme, hélas! trop souvent
Se voit privé de la lumière:
En revanche il en est qui, sans mon ministère,
Seraient encor dans le néant.

L'un m'accueille, en un mot, et l'autre me déteste;
Mais bravant des humains les contradictions,
Sous les lambris dorés, dans la demeure agreste;
Chez le riche traitant, chez l'artisan modeste,
Dans tous les lieux enfin je sais m'insinuer;
Et si j'osais continuer
J'aurais... mais à cela puisque rien ne m'oblige,
Craignons d'aller plus loin que le lecteur n'exige;
Un trop long verbiage excède : En résumé
J'existe : c'est un fait; et pourtant, ô prodige!
Qui me nomme n'a rien nommé.

Cette énigme est extraite de la *Sphinxillomanie*, étrennes dans les principes du clair-obscur, dédiées au premier venu, par J.-A. L******, ancien officier d'infanterie. Un vol. in-18, orné d'une superbe gravure et d'un calendrier pour 1807. Prix 1 fr. 50 c. pour Paris, et 1 f. 80 c. *franco*.

N. B. L'auteur de cet ouvrage, et par conséquent de l'énigme que l'on vient de lire, prend envers ses lecteurs l'engagement suivant, que nous garantissons :

« Je prends l'engagement d'offrir au premier œdipe vain« queur l'ouvrage ayant pour titre :

« *Nouvel atlas portatif de géographie universelle, ancienne et moderne, composé de 45 cartes coloriées, et d'un texte d'environ 200 pages.*

« J'exige que la correspondance soit rimée, au moins en partie.



« Afin (ajoute l'auteur) de laisser aux investigateurs que je provoque, le tems de la réflexion, le mot ne sera publié que le premier mai 1807 *dans le Journal des Gourmands et des Belles.*

« Les noms des vainqueurs proclamés en conséquence, leurs missives publiées, pour peu qu'elles en soient dignes, et les prix mis à leur disposition à la même adresse (au bureau de ce Journal)

« Les lettres explicatives porteront celle du directeur de la poste à l'Arbrêle, département du Rhône, pour être remises à M. J. A. L. *(franches de port.)* »

CHARADE.

Au sexe mon premier fut toujours agréable:
Souvent il le préfère aux plaisirs de la table.
Mon dernier est placé non loin de l'équateur,
Près de ce chaud climat, que plus d'un amateur
Parcourt avec plaisir, ne quitte qu'avec peine.
Quant à mon tout, fixé sur les bords de la Seine,
C'est presque un demi-dieu; c'est un être important,
Que respecte Comus, et qu'adore un Gourmand.

M. Langangré.

FIN DU CAHIER DE JANVIER.

attend tous les ans leur parution avec impatience, n'ont besoin d'aucun éloge, se trouvent au bureau de ce Journal, chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

Nouvel Almanach des Muses pour le premier janvier de l'an grégorien 1807, *ou* Recueil de Poésies inédites, composé de contes, épîtres, madrigaux, chansons, épigrammes, fables, romances, fragmens de poèmes, élégies, odes pindariques et anacréontiques, etc. (6e année de la Collection.) 1 vol. in-12 de 250 pages, imprimé sur beau papier. Prix 1 f. 80 c., et 2 fr. 50 cen., franc de port. Les exemplaires des années précédentes se vendent le même prix. A Paris, chez Brasseur aîné, imprimeur-éditeur, rue de la Harpe, n°. 93; Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Si nous n'en étions empêchés par l'abondance des matières, nous ferions volontiers une analyse détaillée de cet intéressant Recueil; nous nous bornerons à annoncer à nos lecteurs que la grande partie des pièces de poésies qui le composent sont nouvelles; que les noms de leurs auteurs sont avantageusement connus sur notre Parnasse. Variété piquante, intérêt soutenu, gaîté franche fine et délicate, goût pur, tels sont les caractères qui distinguent cet Almanach, vraiment des Muses.

Méthode comparative pour le français et le latin, ou *Exposition de la marche, soit commune, soit particulière de ces deux langues*, pour faciliter aux commençans la pratique des thèmes et des versions; par Cl.-Fr.-Jos. Fontaine, ancien professeur de

grammaire générale. 1 vol. in-12 de 226 pages. Prix 1 fr. 80 cent. pour Paris, et 2 fr. 40 c. franc de port. Chez Périsse et Compère, libraires, quai des Augustins, n°. 47; et chez Capelle et Renand, où l'on trouve un assortiment de livres classiques et autres propres à donner pour étrennes aux enfans des deux sexes.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, soit sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,

OU

L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Diners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.*

TOME CINQUIÈME.

Premier Trimestre de 1807. — Février.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques articles, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leur fonds moyennant un *exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port*, *avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,

Libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

OUVRAGES NOUVEAUX.

Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil Amateur. Cinquième année, contenant un grand nombre d'Articles de Morale, de Politesse et d'Hygiène gourmandes, plusieurs Recettes gourmandes inédites et curieuses; un petit Traité des Dîners par Cœur, du Savoir-Vivre et des Offres-Réelles; les Découvertes Gourmandes et Friandes de 1806; quelques Anecdotes gourmandes; la Correspondance gourmande; la Petite Revue de l'année 1806, formant la Quatrième Promenade d'un Gourmand dans Paris; Poésies gourmandes, etc. 1 vol. in-18 de 380 pages, fig. Broché 1 fr. 80 c., et 2 fr. 25 c. franc de port par la poste. A Paris, chez Maradan, libraire, rue des Grands-Augustins; et chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Liquidum non frangit jejunium.

L'Almanach des Gourmands forme aujourd'hui cinq volumes in-18 avec figures, qui se vendent séparément 1 fr. 80 cent., (et 2 fr. 25 c. franc de port) le vol.; et les cinq volumes 9 fr., et 11 fr. 25 c. franc de port. (Voyez l'article du *produit de l'Industrie*.)

Nouveau style de la Procédure civile dans les cours d'appel, les tribunaux de première instance, de commerce, et dans les justices de paix, ou le Code judiciaire mis en pratique par des formules; suivi de l'exposé des motifs présentés au corps législatif

JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES,

OU

L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

> Rions, chantons, aimons, buvons;
> Voilà toute notre morale.
>
> *Dîners du Vaudeville.*

DEUXIÈME ANNÉE.

Premier Trimestre de 1807. — FÉVRIER.

A PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires rue J.-J. Rousseau.

1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

Il ne sera point parlé des articles que l'on n'enverra pas au Bureau de ce Journal.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

SAINT CREVAZ, ou LE CARNAVAL.

En Lorraine et dans plusieurs provinces de France on donne ce nom au Mardi-Gras. C'est le même saint que les Méridionaux chôment sous le titre de *saint Crapazi.* Sa fête, qui se célèbre dans toute la chrétienté, n'appartient pas à une époque fixe; semblable à toutes les grandes fêtes

mobiles, elle honore tour à tour quelque saint du calendrier, qu'elle associe à la gloire de saint Crevaz, martyr de la gourmandise. Depuis saint Blaise jusqu'à saint Mathias, presque tous les saints du mois de février renaissent alternativement en Carnaval et en Carême, et tous les hommages des Gourmands sont acquis à celui qui arrive avec saint Crevaz, c'est à dire au Mardi-Gras.

Ce nom qualifie dignement le patron de noble origine que nous offrons à la vénération de l'univers. Ses attributs sont un ventre sphérique et un cochon rôti; ses titres à l'immortalité une faim miraculeuse et une soif inextinguible. Il mourut de saisissement à l'aspect du Carême; et depuis lors il préserve d'indigestion tous ceux qui l'invoquent avec ferveur.

Ce Saint fut jadis adoré par les païens sous le nom d'*Hercule mange-bœuf;* il fut long-tems connu du peuple sous le nom de *Gargantua.* En l'introduisant parmi les fidèles nous sommes assurés qu'il ne sera pas moins

fêté que par les idolâtres. Il nous est même revenu qu'il avait partagé quelques années les austérités de l'ordre de saint Benoit et de celui de saint Maur, et qu'il n'avait renoncé à la profession monastique que lorsqu'elle avait été réduite à portion congrue.

Quoi qu'il en soit, le Carnaval est le tems de l'année où la gourmandise règne le plus universellement dans le monde. On mange copieusement dans tous les tems; chaque mois, chaque semaine a même ses jours consacrés à la bonne chère, ses lundis, ses dimanches et ses saints à chômer; mais le Carnaval est la fête des fêtes, la solennelle majeure, la grande époque de la gueule. Les gens sobres cessent de l'être quand elle arrive; le vulgaire des mangeurs prétend au titre de Gourmand, et le Gourmand s'élève au-dessus de lui-même.

Dans aucun tems de l'année l'abondance n'est aussi universelle et aussi variée qu'au tems du Carnaval. Viandes de boucherie et de basse-cour, vins, gibier, poissons, légumes même,

« Afin (ajoute l'auteur) de laisser aux investigateurs que je provoque, le tems de la réflexion, le mot ne sera publié que le premier mai 1807 *dans le Journal des Gourmands et des Belles*.

« Les noms des vainqueurs proclamés en conséquence, leurs missives publiées, pour peu qu'elles en soient dignes, et les prix mis à leur disposition à la même adresse (au bureau de ce Journal)

« Les lettres explicatives porteront celle du directeur de la poste à l'Arbrèle, département du Rhône, pour être remises à M. J. A. L. *(franches de port.)* »

CHARADE.

Au sexe mon premier fut toujours agréable:
Souvent il le préfère aux plaisirs de la table.
Mon dernier est placé non loin de l'équateur,
Près de ce chaud climat, que plus d'un amateur
Parcourt avec plaisir, ne quitte qu'avec peine.
Quant à mon tout, fixé sur les bords de la Seine,
C'est presque un demi-dieu; c'est un être important,
Que respecte Comus, et qu'adore un Gourmand.

M. Langangré.

FIN DU CAHIER DE JANVIER.

rée. Volatiles de toute espèce, lièvres pris au gîte, chevreuils et sangliers, n'ont plus d'asile hors de la cuisine; ils y sont amenés par le froid, comme par la main de la nature. Les fourneaux sont surchargés, et les consommateurs ne suffisent plus à l'abondance des tables les plus modestes.

Il n'est pas surprenant qu'une aussi admirable époque ait toujours été marquée par des fêtes. Avec quel fracas l'antiquité célébrait les *Bacchanales!* Mélampus les porta d'Egypte en Grèce, d'où elles passèrent en Italie. On en trouva l'usage si plaisant, qu'on les voulut célébrer trois fois l'année, et même plus souvent. Le sénat romain, composé de vieillards fâcheux, les supprima l'an 568 de la république. Les affaires n'en allèrent pas mieux.

Nous invitons le lecteur à chercher dans Catule la description pittoresque qu'il fait des *Bacchanales*. Tacite en parle un peu moins gaîment; mais il nous reste une foule de bas-reliefs

grammaire générale, 1 vol. in-12 de 226 pages. Prix 1 fr. 80 cent. pour Paris, et 2 fr. 40 c. franc de port. Chez Périsse et Compère, libraires, quai des Augustins, n°, 47; et chez Capelle et Renand, où l'on trouve un assortiment de livres classiques et autres propres à donner pour étrennes aux enfans des deux sexes.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES,

OU

L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

TOME CINQUIÈME.

Premier Trimestre de 1807. — Février.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leur fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port*, avant le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

chez CAPELLE et RENAND,
Libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

offraient des exemples prodigieux. Il semble que nous soyons une espèce dégénérée. Nous avons ouï raconter des merveilles du Carnaval de Venise. Ne sommes-nous pas faits pour les surpasser? Nous faisons, par ce Journal, un appel à tous les athlètes de Comus.

Gourmands du septentrion et du midi, beautés orientales et occidentales, amis de la joie, qui grillez vos jambons au soleil, ou qui faites l'amour sur la neige, venez des quatre points cardinaux participer au triomphe de Gargantua, roi de Cocagne! Voici les solennités gourmandes, les jours d'indigestion, les fêtes de la panse, le tems des saturnales, des bacchanales, des folies salutaires et des excès héroïques! Prenez vos thyrses et vos marottes, vos pompons et vos flacons! percez vos tonneaux, allumez vos fourneaux; enfans de Comus, de Vénus, de Bacchus et de Momus, préparez-vous aux grandes initiations! faites résonner l'air de vos chants, la terre de vos danses, et

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

> Rions, chantons, aimons, buvons;
> Voilà toute notre morale.
> *Dîners du Vaudeville.*

DEUXIÈME ANNÉE.

Premier Trimestre de 1807. — Février.

A PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires rue J.-J. Rousseau.

1807.

luge, c'est à dire le Carême. Perdons la mémoire, perdons la raison; l'heure en est venue; mais sauvons l'appétit : c'est l'arche qui nous sauvera du naufrage, nous, les nôtres et les leurs.

Perdre le souvenir, perdre la tête, la perte n'est pas grande; si nous gardons l'appétit, nous retrouverons tout cela avec la carte du traiteur. Dût-il nous rester seul, il nous tiendra lieu de tout : c'est lui qui fait le bien et le mal, l'amour et la guerre, la joie et le chagrin. Il nous est nécessaire, surtout en ce moment, pour tenir nos estomacs en haleine, au milieu des festins, des danses, des intrigues et des mascarades.

Nous aurions bien voulu, chers lecteurs, vous parler avec calme des prodiges du Carnaval et des miracles de saint Crevaz; mais lorsque le mois de février arrive, qui de nous conserve assez de sang froid et de calme pour débiter des leçons et des panégyriques? C'est d'exemple qu'il faut prêcher. Nul de vous n'a besoin de conseil pour célébrer digne-

ment les jours Gras. Déjà les cent douze départemens de l'Empire sont depuis huit jours à table ou au bal. L'Amour met un masque sur le front timide de la Beauté; elle ne rougira plus; et son amant, déguisé en mentor à barbe blanche, fait entrer la sécurité dans le cœur des mamans, qui, assises autour d'une table bien servie, célèbrent, à l'envi des maris, la fête de saint Crevaz. Je leur souhaite à tous et à toutes bon et persévérant appétit!...

GASTERMANN.

RECETTES ALIMENTAIRES.

DU MOUTON.

On composerait des volumes sur les propriétés innombrables du mouton, et sur l'excellence de toutes ses parties. Il n'est aucune classe de la société qui ne soit familiarisée

avec le gigot, l'épaule et la côtelette ; il n'est aucun Gourmand distingué qui ne fasse ses délices des rognons à la brochette ou au vin de Champagne ; des cervelles, qui, dans les mains d'un savant artiste, font quelquefois oublier les cervelles de veau ; du pied de mouton enfin, qui, après avoir mis en crédit le *Veau qui tète*, (1) conduit encore au temple de la Fortune le *directeur du théâtre de la Gaîté.* (2)

Il est difficile de manger d'excellens moutons à Paris ; car, si l'on en excepte ceux dits du *Cotentin,* on conviendra que, même en y comprenant ceux qui nous arrivent par troupeaux du Berri ou de la Sologne, ils ont tous une chair longue, dure et presque toujours inodore. Les bons moutons sont ceux qui nous viennent des Ardennes, de Pré-Salé, de Cabourg, d'Arles, de Reims, de Beauvais et d'Avranches ; mais il n'y a que les Gourmands favorisés de la fortune qui puissent se procurer ces jouissances.

« Le gigot de mouton, dit notre très-érudit et très-honoré collègue M. G. D. L. R., est le

(1) A l'aport Paris, près le Châtelet.

(2) Voyez dans ce Cahier l'article VARIÉTÉS.

rôti le plus ordinaire des tables bourgeoises; mais, quoique vulgaire, il n'en est pas moins un manger nutritif et succulent, surtout si, attendu comme le quine de la loterie nationale de France, mortifié comme un menteur pris sur le fait, et sanguinolent comme un cannibale, il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence : c'est dire assez qu'il ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire. De longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs lorsqu'on le dépèce; et ses tranches, minces et d'un beau rouge incarnat, seront alors délicieusement savourées par le palais, avant de fournir aux estomacs les plus délabrés un aliment aussi salutaire que solide. Si le gigot n'est pas assez cuit, il est facile d'y remédier, quoique découpé, en passant un moment ses tranches dans la casserole, sur un feu clair; mais s'il l'est trop, plus de remède; c'est un malheur irréparable! Ce point sans doute est fort difficile à saisir; car un tour de broche de plus ou de moins peut faire la honte ou la gloire du plus distingué des gigots : mais ce sont de ces vérités que les livres seuls ne peuvent enseigner, et que l'expérience même ne suffit point pour apprendre. L'art de rôtir les viandes à leur degré précis est l'un des plus difficiles qui existent : on

trouve mille bons cuisiniers contre un parfait rôtisseur. Cent villes en Europe ont la réputation de fournir d'excellens ragoûts; et, s'il faut en croire madame Turcaret, l'on ne mange de rôtis supérieurs qu'à Valogne.

« Le gigot qui ne se trouve point assez tendre pour supporter les honneurs de la broche, figure très-bien à la braise, où, sous le nom de *gigot de sept heures*, il repose mollement étendu sur un lit de légumes, variés selon les saisons : dans celle-ci on lui fait un matelas de haricots de Soissons, de chicorée, de céleri, d'épinards, etc., etc. Ces gigots, glacés d'un bon jus, cuits dans une braise savante, et assaisonnés selon les principes de l'art, offrent des relevés fort estimables, et tiennent même quelquefois lieu du rôti sur une table sans prétention. »

Le mois de février est le plus favorable au mouton : c'est au Carnaval qu'il jouit de la plénitude de sa gloire et de sa toute succulence. Il n'est pas plus permis alors de servir un dîner sans mouton que d'ignorer l'usage des truffes. Dans notre dernier Cahier nous avons invité les amateurs à ne pas souffrir que ces filles de la Terre devinssent la proie des compagnons de saint Antoine. Il serait honteux aujourd'hui

pour des Gourmands de le céder en connaissances aux loups, qui ont une telle idée de la bonté des moutons en hiver, qu'il y a des pays où ils en mangent presqu'autant que les hommes. Ne souffrons pas que ces animaux sauvages nous donnent l'exemple, et ajoutons à la saveur naturelle de ce tendre et timide animal cette combinaison savante de l'art gastronomique, d'un usage facile et indispensable dans toute cuisine honnête.

Selle de Mouton braisée.

Ayez la moitié d'une selle, qui est depuis la première côte jusqu'au gigot; désossez-la, et assaisonnez-la bien dans l'intérieur de sel et de poivre; roulez-la de manière qu'elle présente un carré long, et ficelez-la bien; mettez ensuite dans une casserole des bardes de lard; placez-y la selle, en y ajoutant trois carottes, quatre oignons, deux clous de girofle, une feuille de laurier, un peu de thym, un bouquet de persil et ciboule, et les parures que vous aura fournies cette selle; jetez pardessus cela une cuillerée à pót de bon bouillon, et couvrez le tout d'un rond de papier beurré; faites cuire ensuite, feu dessus et

dessous, pendant trois bonnes heures. Au moment de servir, égouttez, déficelez, et enlevez la peau de votre selle, et glacez-la.

On peut servir dessous ce que l'on veut, comme chicorée, épinards, purée de cardes ou de champignons. On peut mettre aussi des laitues à l'entour, une sauce dessous, des oignons glacés, ou bien la servir à l'anglaise; c'est à dire qu'après avoir enlevé la peau, au lieu de la glacer, il faut la paner, et mettre un jus clair dessous.

On peut apprêter les gigots et les épaules de la même manière.

DU TURBOT.

Le turbot est, à juste titre, surnommé le faisan de la mer. On le pêche dans la Méditerranée, vers l'embouchure du Rhône, dans l'Océan, et même dans les étangs salés; mais c'est dans l'Océan que se trouvent les plus grands. *Rondelet* assure en avoir vu un qui avait sept pieds et demi de long, six pieds de large et un pied d'épaisseur. On en fait la pêche toute l'année; mais les meilleurs sont ceux que l'on prend depuis février jusqu'en

mai. On n'est point en usage de saler ce poisson. Lorsqu'on veut l'expatrier, en l'envoyant en Allemagne, par exemple, où l'on en fait beaucoup de cas, il convient seulement de le vider et de le saupoudrer de sel, de poivre, d'autres épices et de fines herbes; mais quand sa destination est pour une petite distance, on le met entre deux raies, qui se conservent beaucoup plus longtems que le turbot, et le garantissent de la corruption, en le mettant à l'abri du contact de l'air.

La pêche du turbot étant autrefois moins fréquente, ce poisson était plus rare qu'aujourd'hui, et par conséquent plus cher; aussi ne paraissait-il que sur les tables les plus somptueuses, telles que celles des princes, des fermiers-généraux et des moines. Dans la plupart de ces maisons on lui faisait subir un grand apprêt; dans quelques-unes même on le faisait cuire dans du lait, dans un court-bouillon, ou bien avec du thym, du laurier, des carottes, des oignons, ciboules, etc. Aujourd'hui la toilette du turbot exige moins d'apprêt; et comme ses excellentes qualités empêcheront toujours les vrais Gourmands de dire de lui *que la sauce fait manger le poisson*, la manière la plus simple, celle qui peut lui

conserver son goût agréable et délicat, nous paraît la meilleure, et la voici :

Turbot à l'eau de sel.

Ayez, si vous pouvez le choisir, un turbot bien épais et bien blanc; ôtez-lui, sans l'endommager, les ouïes et les boyaux que sa poche contient; coupez l'extrémité des barbes, soit avec un couteau ou de gros ciseaux. Cela fait, lavez-le bien, puis faites-lui une incision du côté noir, sur la raie qui est près de la tête; ôtez-en deux épines de la grosse arête, afin qu'en cuisant il ne se fende pas; assujettissez bien le gros de la tête avec l'os qui tient à la poche; (servez-vous pour cela de la ficelle et d'une aiguille à brider) mettez ensuite votre turbot dans une turbotière; frottez le côté blanc (1) de citron; couvrez-le d'un papier beurré, puis occupez-vous de faire une eau de sel de la manière suivante :

Mettez au fond d'un chaudron environ une livre de sel; emplissez-le d'eau, à laquelle vous laisserez jeter deux ou trois bouillons; ôtez-la ensuite de dessus le feu; laissez-la re-

(1) Les turbots ont un côté blanc et un côté gris cendré.

poser, et lorsqu'elle sera tiède, versez-la sur le turbot, en ayant bien soin de ne pas mettre le fond. Placez ensuite votre turbotière sur un fourneau, et laissez mijoter pendant une heure sans laisser bouillir; après quoi servez le turbot, chaud si l'on veut le manger à la sauce au beurre, et froid si l'on préfère le manger à l'huile.

Servez en même tems une truelle en vermeil ou en argent.

C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

L'OBSTACLE A LA DANSE.

Ah! qu'un époux est un sot animal!
Hier encor disait la jeune Hortense:
Le mien, jaloux, égoïste et brutal,
A jusqu'au bout poussé l'impertinence;
Car tout exprès il meurt au carnaval,
Pour me priver du plaisir de la danse.

Puisque l'église est si condescendante, n'aurait-elle pas dû diviser le Carême en quatre parties, et faire jeûner dix jours au commencement ou à la fin de chaque saison de l'année. — Elle l'aurait pu, mais elle n'a pas dû le faire, répondit Benoît XIV à qui l'on faisait cette proposition ; car il aurait pu arriver qu'il y eût alors quatre Carnavals, et point de Carême.

La raison vainement voudrait nous interdire
Le carnaval, ce passe-tems si doux ;
Les momens que l'on passe à rire
Sont les mieux employés de tous.

Regnard, *dans le Carnaval de Venise.*

Le premier soin des anciens lorsqu'ils se mettaient à table était d'élire au sort un roi du festin qui réglait la grandeur des coupes, établissait des lois pour bien boire, et présidait à tout. Coutume à renouveler des Grecs, et qui vaut bien le *jeu de l'oie*.

M. de Mornay, gouverneur de Saint-Cloud, quitta ce séjour délicieux dès qu'il cessa d'être celui de la maison d'Orléans. Retiré au Palais-Royal à l'âge de quatre-vingt-neuf ans, il eut un jour de Mardi-Gras une crise qui lui fit croire qu'il ne passerait pas la journée. M. F...., son neveu, l'étant allé voir ce jour-là, il entra dans sa chambre sans se faire annoncer, et ne fut pas peu surpris de trouver M. de Mornay seul, ses draps et sa couverture rabattus jusqu'au pied du lit, considérant avec un grand sang-froid son corps décharné. — Que faites-vous donc là, mon oncle? — Je m'examinais; et au moment que vous m'avez surpris, je disais à la Mort: Tu vas faire là un pauvre Mardi-Gras!...

M. SUARD. (*Mélanges littéraires.*)

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

TOPOGRAPHIE BACHIQUE.

Fin des Vins du Midi.

Achevons de payer au midi de la France le tribut que réclame de tout dégustateur la suprématie de ses vins ; et si quelque omission notable semblait trahir la partialité de notre rapport ou l'ignorance du rapporteur, accusons-en fraternellement nos correspondans qu'une confiance illimitée a investis du droit de recherche, sur les lieux, de ces renseignemens bachiques. Laissons d'ailleurs aux propriétaires des vins distingués que nous aurions pu oublier, celui de nous faire

l'application du mot de Tacite, *eo ipso præfulgebant quod non visebantur*. Après ce dernier hommage aux vins méridionaux, nous signalerons à leur tour les titres du Bourgogne, du Champagne, qui depuis long-tems sollicitent et attendent avec confiance notre jugement. Heureux si le Bacchus de ces diverses contrées reconnaît l'équilibre de notre balance !

Nous ne parlerons point ici des vins dits de liqueurs, tels que Lunel, Saint-Laurent, Saint-Péré, Frontignan, Béziers, quoique nationaux ; cette nomenclature fournira un article à part, comme elle en fait un particulier dans le menu d'un repas bien ordonné, et elle dérogerait à l'ordre que nous nous sommes prescrit, et qui se termine à l'entremets.

Toulouse, si vantée par ses jeux floraux et ses troubadours, l'est au moins autant pour ses bons vins. Les principaux vins du ci-devant Languedoc sont ceux de Saint-Gille, de Ledenon, de Castres, de Tavel, et du Fau près Montauban.

Après eux on peut citer avec honneur les vins du Lot (Quercy), le Cahors, le Madiran, ceux de l'ancien Béarn, (Basses-Pyrénées) parmi lesquels le Jurançon tient le premier rang.

On peut dire de ces vins fournis par un gravier toujours brûlant, mûris par un soleil toujours radieux, ce qu'Ovide dit des Néréides :

Facies non omnibus una,
Nec diversa tamen, qualem decet esse sororum.

Tous ces frères en effet ont un coloris rubicond, un esprit pétillant et une robe de pourpre : on s'en sert quelquefois pour couvrir la nudité des vins de la Chalosse, qui sans ce secours ne braveraient pas impunément les voyages d'outre mer. (1) Le

(1) Ou peut-être, comme les vins de Porto, n'arriveraient pas en Angleterre sans être aigres ou décomposés, si l'on n'y joignait un peu d'eau-de-vie, qui fixe la partie colorante, retient unies leurs molécules muqueuses, et les pénètre par l'effet du roulis de la navigation.

Madiran *surtout* est aux vins de Chalosse ce que les vins de Cahors sont aux vins ordinaires de Bordeaux; mais puisque le nom des Chalosses reparaît dans cet article, réparons un oubli très-involontaire qui nous est échappé lorsque nous en avons rendu compte : nous voulons parler du vin *mutté*, fraude ingénieuse, et, après tout, excusable, puisqu'elle convertit en un vin délicieux un vin insipide, et dont les belles Hambourgeoises surtout ne nous pardonneraient pas d'avoir omis la mention honorable. On fait cercler à neuf, et quelquefois même en fer aux deux extrémités, une barique; on la remplit de vin doux, à la réserve de quarante bouteilles de vin cuit de même qualité, et réduit au quart, qu'on y entonne aussitôt. On fait ballotter ce mélange pendant six heures, à force de bras, par quatre hommes vigoureux. Une écume blanche comme le lait s'échappe en bouillonnant par la bonde, quoique fermée, et annonce l'*ultimatum* de la fermentation. Le

vin fume, impatient de rompre ses entraves: on achève de remplir avec ce mélange six bariques déjà presque pleines de ce vin ignoble connu sous le nom honteux de *piquepoux;* et comme un chef déjà exercé dans l'art des combats anime son escadron, et impose à l'ennemi qui ignore la faiblesse de sa petite troupe, ou si l'on veut une comparaison plus simple et prise dans l'art manducatoire, tel qu'un peu de levain, gardé soigneusement par l'active ménagère, fait rapidement fermenter la pâte neuve à laquelle on l'unit; cette piquette, pénétrée par l'esprit séditieux de ce vin exalté, est achetée par les confians Hambourgeois, et bue pour première qualité de nectar gascon. C'est à ce vin que les maris de Hambourg doivent leurs raccommodemens avec leurs douces moitiés, les amans les bontés de leurs froides maîtresses, les débiteurs l'atermoiement de leurs créanciers, les femmes la patience de leurs époux crédules, et les témérités intermittentes de leurs galans glacés; enfin

il préside aux réconciliations, aux noces, aux banquets de l'amitié, aux festins de l'hymen, aux petits soupers de l'amonr ; en un mot, c'est le grand réparateur de la population Hambourgeoise.

M. S. U.

(*La suite à l'ordinaire prochain.*)

ENTREMETS.

COURS GASTRONOMIQUE.

SECOND DINER.

MANANT-VILLE, *au professeur*.

Votre érudition, M. le professeur, m'a donné l'idée de réunir plusieurs savans amis de la bonne chère, et, au lieu d'un contradicteur que je vous avais promis, je vous associe quelques émules : M. *Oxigénius*, chi-

miste habile; M. *Aristophile*, naturaliste distingué, qui partageront avec vous la gloire d'appliquer les sciences sublimes à la gastronomie.

SAINT-CHARLES.

Puisque ces Messieurs sont arrivés, mon père, ne perdons point de tems, et passons à table, ou plutôt à notre *muséum phagotechnique*. Mon estomac est impatient de meubler mon cerveau, et la connaissance historique des mets augmente mon appétit.

ARISTOPHILE.

Vous avez lu, sans doute, Messieurs, un petit roman intitulé : *Voyage autour de ma chambre*. L'auteur de cette fiction ingénieuse, tout en montrant à son lecteur les choses les plus usuelles et les plus communes, le promène d'Asie en Afrique, et de l'Inde au Pérou. Nous pouvons faire la même chose sans sortir de table; et j'espère vous prouver combien les relations politiques des différens peuples, combien les guerres même ont été utiles aux progrès de la cuisine.

OXIGÉNIUS.

Plaisantez-vous?

ARISTOPHILE.

Non vraiment. Eh ! dites-moi, je vous prie, verrions-nous figurer autour du bœuf cette couronne de *persil* dont la feuille est si élégamment découpée, si les Carthaginois n'avaient pas été chercher cette plante en Sardaigne pour en faire cadeau aux Marseillais ? Connaîtrions-nous l'*oignon* et l'*échalote*, si le grand Alexandre n'avait envoyé le premier d'Egypte en Grèce, et la seconde de Phénicie ? Mangerions-nous des *haricots* verds ou blancs, si le cuisinier de ce même conquérant n'en avait fricassé le premier plat dans l'Inde ?

LE PROFESSEUR.

Il me semble que Pythagore en avait régalé son école avant que le fils de Philippe....

ARISTOPHILE.

Vous confondez ici les féves avec les haricots. Et les Romains, que d'obligations nous leur avons ! ce sont eux qui ont conquis pour nous en Asie le *figuier* et le *concombre*. Remercions-les d'avoir forcé le *melon* sucré de quitter le sol brûlant d'Afrique, et d'avoir acclimaté dans les jardins de César le *cantaloup* d'Arménie.

LE PROFESSEUR.

Cependant ce ne fut que long-tems après que ce fruit délicieux passa dans les Gaules. Charles VIII apporta d'Italie le premier en France.

ARISTOPHILE.

Ces mêmes Romains enlevèrent encore l'*abricot* aux Arméniens, la *pêche* et les *noix* aux Perses, les *citrons* aux Mèdes, et la *cerise* à Mithridate. Quand les barbares du Nord vinrent ravager les Gaules, ils y apportèrent bien des fléaux, mais ils y transplantèrent la *betterave* et l'*angélique* de Bohême.

MANANT-VILLE.

Riches présens faits pour consoler des ravages d'Attila!

LE PROFESSEUR.

On a mis quelquefois aux plantes utiles un intérêt si puissant, que les peuples se sont armés pour elles. Le *figuier*, dont on nous parlait tout à l'heure, fut cause que Xercès déclara la guerre aux Athéniens, et que Rome, à l'instigation de Caton, attaqua Carthage. Les Orientaux se sont battus sou-

vent pour le *dattier*. La *muscade*, dans les Indes, fit prendre les armes aux Hollandais.

SAINT-CHARLES.

Si nous devons tant de choses aux guerriers, nous n'en devons pas moins, je pense, aux voyageurs.

ARISTOPHILE.

Sans doute, et ce sont nos savans navigateurs qui nous ont apporté l'*ananas* de Surinam, le *thé* du Japon, le *café* d'Ethiopie, la *canelle* de Ceylan, la *vanille* du Mexique, le *girofle* et la *muscade* des îles Moluques, le *poivre* de Java et de Sumatra, les *câpres* de Barbarie, et le *piment* des îles Caraïbes.

MANANT-VILLE.

Il me semble qu'avant ces découvertes la cuisine de nos pères devait être bien fade.

LE PROFESSEUR.

Les Grecs et les Romains n'eurent longtems pour assaisonner leurs mets que le sel, une espèce de poivre qui n'est point celui de nos îles, l'ail, l'oignon, les porreaux, le vinaigre, la moutarde, le miel, l'huile, le beurre et quelques plantes aromatiques. A une

autre époque de civilisation, ils joignirent à ces condimens le cumin, la menthe, le safran, l'oximel, le silphium (1) et le fromage, enfin la pistache, que Vitellius alla chercher lui-même en Syrie.

SAINT-CHARLES.

C'était, à ce qu'on dit, un admirable Gourmand que ce Vitellius.

LE PROFESSEUR.

Il faisait cinq repas par jour, et passait immédiatement après dans le *vomitorium*, pour pouvoir recommencer de plus belle. On cite un dîner que lui donna son frère, et dans lequel on compta deux mille plats de poisson et sept mille volailles de toute espèce.

OXIGÉNIUS.

Sa cuisine devait être chère?

LE PROFESSEUR.

Les historiens de son tems assurent qu'il dépensa pour sa table, en quatre mois, cent vingt millions.

---

(1) Quelques botanistes croient que c'est l'*opium*, d'autres l'*assa-fœtida*.

MANANT-VILLE.

On régalerait à moins une année!

LE PROFESSEUR.

Les Romains étaient de grands mangeurs. Lucullus fit servir à Cicéron et à Pompée un petit ambigu qui coûta vingt-cinq mille livres.

SAINT-CHARLES.

Pour trois personnes, la colation n'est pas modeste.

LE PROFESSEUR.

Le célèbre Apicius, qui le premier institua une académie de gourmandise, et qui a laissé un traité *de arte coquinaria*, dépensa quinze cent mille livres en expériences pour faire des sauces, et finit par s'empoisonner, dans la crainte de mourir de faim, quand il vit qu'il ne lui restait plus que quatre-vingt mille écus.

SAINT-CHARLES.

Le pauvre homme! Et les Grecs étaient-ils plus sobres?

LE PROFESSEUR.

Si l'on en croit Homère, c'étaient des gens de bon appétit, qui mettaient un sanglier tout

entier, et même un bœuf à la broche pour rôti ; ce qui paraîtrait impossible, si l'on ne savait pas qu'ils faisaient cuire préalablement ces grosses pièces dans l'eau ; mais dans le beau siècle d'Athènes ils devinrent plus gourmets que gourmands, et l'on peut se former une idée de leur cuisine, en lisant dans Anacharsis la description du souper de *Dinias*. Beaucoup d'écrivains se distinguèrent chez eux par des traités sur les plaisirs de la table. On cite avec éloge *Mithæcus*, *Numénius* d'Héraclée, *Hégémon* de Thasos, *Philoxène* de Leucade, *Actidès* de Chio, *Tyndaricus* de Sicyone ; mais l'Athénien qui se couvrit de gloire par le premier poème gastronomique, fut *Archestrate*, qui, avant de chanter les dons de Comus, voyagea plusieurs années pour étudier la cuisine chez les différens peuples.

OXIGÉNIUS.

On aurait dû lui élever une statue, comme Amsterdam en a érigé une à celui qui a inventé l'art d'encaquer les harengs.

LE PROFESSEUR.

On ne lui rendit pas de si grands honneurs ; mais on voyait souvent son médaillon faire

dans la salle des festins le pendant de celui de Cadmus.

ARISTOPHILE.

Qu'a de commun votre Archestrate avec le fondateur de Thèbes?

LE PROFESSEUR.

Vous oubliez, Monsieur, que Cadmus était l'aïeul du dieu de la treille, et qu'avant d'être souverain il avait commencé par être cuisinier du roi de Sidon.

SAINT-CHARLES.

Je suis vraiment étonné de tout ce que vous m'apprenez, et vous me donnez beaucoup d'estime pour les Grecs. Le curé de mon village, je veux dire de la terre de mon père, me disait souvent que les Grecs n'avaient pour tout ragoût qu'une mauvaise sauce noire faite avec du lard, du beurre et du vinaigre.

LE PROFESSEUR.

Le fameux *jus nigrum* dont vous parlez ne plaisait qu'aux sévères Spartiates; mais dans l'Attique on variait les mets, et l'on avait de tout en abondance. Un homme riche avait, outre une basse-cour bien fournie, des

pourvoyeurs qui lui procuraient des cailles, des bec-figues, des grives, des allouettes, des rouges-gorge, des ramiers, des tourterelles, des bécasses, des francolins, (1) des faisans, des lièvres, des perdrix, des marcassins, des sangliers et des chevreuils. On lui apportait des différens ports de la murène, (2) de la dorade, de la vive, de l'espadon, du pagre, (3) de l'alose, du thon, du congre, du glaucus, (4) du turbot, des maquereaux, des soles, des surmulets, des rougets, des sardines, de la raie du bas, des moules, des huîtres, des oursins....

MANANT-VILLE.

Grâce! grâce pour le reste!

ARISTOPHILE.

Vous nous parlez-là des tems de la Grèce florissante?

LE PROFESSEUR.

Sans doute; car le perfectionnement de la cuisine est le signe le plus certain de la pros-

(1) Espèce de gélinotte ou de perdrix d'Ionie.
(2) Sorte d'anguille.
(3) C'est sans doute le *pagure* du genre des homards.
(4) Grande huître.

périté d'un empire, et l'avant-coureur de sa décadence. Quand les Romains soumirent par le glaive et l'Europe et l'Asie, ils étaient moins recherchés dans leurs repas, et le triomphateur descendait souvent de son char pour aller faire cuire des navets sous les cendres; quand ils imaginèrent de châtrer les taureaux, ce ne fut pas pour rendre leur chair plus délicate, mais pour dompter plus facilement et conduire ces animaux. Ce ne fut que quelque tems après qu'ils s'aperçurent des bons effets de la castration.

OXIGÉNIUS.

Voici un excellent pâté de cuisses d'oies qui me fait penser que vous n'avez point cité ce mets favori de l'*Avocat patelin* parmi ceux qu'on servait sur les tables romaines.

LE PROFESSEUR.

Vous savez que les oies furent long-tems sacrées à Rome, pour avoir sauvé le Capitole; mais lorsque les Gaules tombèrent au pouvoir des Césars, sans respect pour la mémoire des oies qui éveillèrent Manlius, on mangea force oisons; mais on préférait ceux que les Gaulois élevaient avec un soin particulier en Picardie. Tous les ans on conduisait à Rome des trou-

peaux considérables d'oies picardes qui cheminaient à pied, comme nous voyons des caravanes de dindons parcourir nos départemens.

MANANT-VILLE.

C'est assez nous occuper des Romains; buvons en leur honneur ce vin de Sillery qui ne moussa jamais dans leurs coupes.

LE PROFESSEUR.

En vous parlant du vin dans ma première séance, j'ai oublié de vous dire que ce furent les Phéniciens qui apportèrent la vigne dans la Grèce, la Sicile et en Italie.

MANANT-VILLE.

Et d'où venait le plan de vigne qu'ils distribuèrent ainsi?

LE PROFESSEUR.

Il venait de Perse. (*Buvant.*) Voilà du vin parfait; et si l'Ecole de Médecine de Paris en avait bu de pareil en 1652, lorsqu'elle fit soutenir sérieusement une thèse sur la question de savoir si les vins de Champagne valaient les vins de Bourgogne, elle n'aurait pas été embarrassée de juger.

ARISTOPHILE.

Combien croyez-vous qu'il y ait de vignes en France?

LE PROFESSEUR.

Je l'ignore.

ARISTOPHILE.

On compte huit cent mille hectares de vignes en culture, et leur revenu est estimé 761,270,000 fr. Le registre des douanes de Bordeaux prouve que dès l'année 1350 il sortait de ce port treize mille quatre cents tonneaux de vin environ, et qu'en 1372, comme le rapporte Froissard, on y chargea deux cents navires seulement de vins.

MANANT-VILLE.

Je ne crois pas que la progression se soit soutenue jusqu'à nos jours, et l'on a dû arracher plus de ceps qu'on n'en a plantés depuis cette époque.

LE PROFESSEUR.

On n'a arraché que de mauvaises vignes. Par exemple, nous ne regretterons jamais celles qui occupaient jadis tout l'enclos du Louvre et des Tuileries; nous aimons mieux y voir le

Muséum et le Palais des Arts, que d'y boire un nectar digne de Surène.

SAINT-CHARLES.

Je croyais que le Louvre était autrefois une forteresse de Paris?

LE PROFESSEUR.

Je vous parle d'une époque où la capitale ne s'étendait guère plus loin que le Châtelet. Nous avons une charte de Louis VII, dit le Jeune, qui en 1160 assigna annuellement, sur le produit des vignes du Louvre, six muids de vin au curé de Saint-Nicolas.

MANANT-VILLE.

Voilà suffisamment de citations pour aujourd'hui ; notre mémoire se fatiguerait. J'espère, M. Oxigénius, que vous ferez les honneurs de la réunion prochaine:

OXIGÉNIUS.

Je m'y engage bien volontiers.

PROPAGATION DE LA GOURMANDISE.

Nous remarquons avec grand plaisir, et même avec une espèce d'orgueil, que la propagation de nos joyeux numéros a multiplié, à Paris et dans les départemens, les amis de la table et de la chanson.

Déjà notre correspondance nous prouve qu'il s'est formé dans les principales villes de France des *réunions épicuriennes* consacrées aux dégustations et aux joyeux couplets.

Déjà plusieurs de ces sociétés, qui veulent bien regarder celle du Rocher de Cancalle comme la métropole, nous ont fait part de leur installation, et ont même poussé la déférence jusqu'à soumettre à notre décision diverses questions qui intéressaient tantôt l'art alimentaire, tantôt la pureté du langage gourmand.

Nous nous sommes toujours empressés de répondre à ces marques honorables de confiance; mais le nombre des questions augmente de jour en jour; les mêmes se reproduisent quelquefois; et d'après ces considérations nous pensons qu'il ne suffit pas d'une correspondance par-

ticulière, et qu'il sera plus convenable de répondre à l'avenir par la voie de notre Journal. Cette méthode satisfera à la fois toutes les sociétés qui nous auront adressé la même question, et celles qui penseraient à nous en adresser.

Nous engageons les Gourmands à ne pas négliger ce mode de correspondance ; il en résultera nécessairement une discussion intéressante pour tous, et l'instruction se trouvera par fois mêlée au plaisir.

Pour faciliter d'ailleurs les communications gourmandes entre la capitale et les provinces, la *Société Epicurienne*, séante au *Rocher de Cancalle*, a arrêté, dans sa séance du 20 de ce mois, que tout président d'une Société épicurienne *affiliée en gourmandise*, et portée sur le tableau de correspondance, serait admis au banquet de Paris, pourvu qu'il fût muni d'un diplôme en bonnes formes signé par tous les membres de la Société dont il sera le représentant.

Nous allons commencer nos graves fonctions, et la Société passe pour cela la parole à son *grand dégustateur*.

Par mandement.

A. G., *secrétaire perpétuel.*

Solution.

M. Bastard de Montoire, fils très-légitime de Comus, nous consulte sur le mode de prononciation de ce vin délicieux que fournissent les coteaux voisins des rives du Tage, et qui, dédaignant les Naïades du voisinage, avec lesquelles on ne le vit jamais se mésallier, tombe en flots dorés dans le cristal qu'il semble changer en topaze, et brille dans les Espagnes sous le nom de *Xérès*. Un pari solennel est le résultat de cet assaut littéraire, qui prouve qu'au sein même des ébats bachiques les aimables habitans de Montoire ne sont point infidèles aux Muses, et qu'ils pensent au mot en s'occupant de la chose. Un pâté de Chartres et des huîtres sont le prix du vainqueur. Il ne sera pas dit que notre silence aura retardé cette hécatombe. Qu'elles cèdent sous vos coups redoublés ces bartavelles qu'enveloppe une pâte savante! qu'elles traversent vos sublimes palais ces fraîches huîtres arrosées de torrens de vins de Trot et des Jannières! et surtout ne lisez notre décision qu'après le déjeûner consommé. C'est un abus très-coupable et introduit depuis peu que de décider une gageure avant le repas auquel elle donne lieu. La vanité du perdant humiliée, la fausse modestie du vainqueur donnent à cette fête une con-

trainte qui n'existe point quand, le procès restant indécis, chaque convive joint au plaisir présent l'espoir qu'il sera gratuit. Mais vous avez déjeûné, et voici notre arrêt, extrait des mémoires de *topographie bachique* déposés en notre *Caveau*. On écrit *Xérès;* on dit chez les bourgeois *Chérès;* on prononçait *Quérès* autrefois dans la haute compagnie, et c'est ainsi qu'il faut prononcer, parce que l'*X* est = à *Ch*, qui en espagnol se prononce *Q*. *Quod erat demonstrandum.*

M. S. U., *grand Dégustateur.*

AVIS.

Les différentes Sociétés de notre correspondance nous ont soumis d'autres questions; nous y répondrons dans les Cahiers subséquens.

A. G., *Secrétaire perpétuel.*

DESSERT.

TRINQUONS!

CHANSONNETTE BACHIQUE.

AIR : Bonjour et bonsoir, *ou :* Tarare Pompon.

Nous pouvons au dessert
Rimer malgré Minerve
Lorsque Bacchus nous sert
A former un concert ;
Ayons donc en réserve
Quelques bons vieux flacons,
Et pour nous mettre en verve
Trinquons !

Le *vin* servit Panard
Mieux que l'*eau* du Permesse ;
Un chansonnier *canard*
N'aurait pas eu son art :

Bacchus donne sans cesse
Le courage aux Gascons,
Aux auteurs la richesse....
Trinquons!

Des Zéphyrs caressans
Quand l'haleine légère
Vient ranimer nos sens
Et nos gazons naissans,
Pour fléchir la bergère
Qu'en vain nous attaquons,
Au bois sur la fougère
Trinquons!

Malgré Zéphir en pleurs,
Quand de longues journées
Sèchent par leurs chaleurs
Nos gosiers et nos fleurs,
Nos fleurs tombent fanées;
Nous qui les remarquons,
Pour fuir leurs destinées
Trinquons!

Forcés de nous rasseoir
Lorsqu'il tonne en automne,
Restons dans le pressoir
Du matin jusqu'au soir:

Pour oublier qu'il tonne,
En buveurs rubiconds,
Sur le cul d'une tonne
Trinquons!

Pendant nos longs hivers
Plus de jeux sur l'herbette;
Nos prés, nos gazons verts
De neige sont couverts:
La vigne qu'elle arrête
Languit sous ses flocons;
Mais... la vendange est faite;
Trinquons!

Profitons des instans;
Trinquons dans le bel âge;
Trinquons lorsque le Tems
Vient nous rendre impotens!
Et pour le grand voyage
Quand nous nous embarquons,
Gaîment sur le rivage
Trinquons!

M. Armand-Gouffé.

L'ANDOUILLE,

CHANSON DE CARNAVAL.

AIR : Eh! ma mère, est-c' que j' sais ça.

Quel mal que l'eau d'Hypocrène
Se tourne en eau de boudin,
Pourvu qu'à propos on prenne
De Scarron le ton badin?
Dût Caton me chanter pouille
Et frapper à tour de bras,
Je veux célébrer l'andouille,
Au risque de parler gras.

Si jamais on fait la fête
Du fameux Gargantua,
La serviette sur la tête
Chacun de nous s'y rendra....
Mais dans mille ans, chers complices,
Nous serons tous dessinés
Ceints d'un cordon de saucisses,
Et d'andouilles couronnés.

J'aime un boudin qui pétille ;
J'aime un cervelas à l'ail ;
J'aime d'un porc que l'on grille
Et l'ensemble et le détail ;
Une hure m'en impose,
Et je vénère un jambon :....
Mais l'andouille a quelque chose,
Quelque chose de si bon !

Lorsque l'appétit me gagne,
Irais-je en vrai polisson
Au haut d'un mât de cocagne
Décrocher un saucisson ?
Non, non ; grand Dieu, ne m'octroie,
Pour déjeûner le matin,
Rien qu'une andouille de Troie
Et qu'un broc de Chambertin !

L'andouille n'est point comprise
Au rang des mets délicats ;
Le riche Mondor la prise
Moins que le pauvre Lucas.....
Mais qui ne ferait trophée
De la payer cent ducas
Quand elle est chaude et truffée ?....
C'est le cas d'en faire cas.

M. de Piis.

AUTANT VOUS EN PEND A L'OREILLE.

AIR : Regards vifs et joli maintien, *ou :* De la parole.

On répète depuis long-tems
Que l'Amour et l'Hymen sont frères :
Comme la plupart des parens,
Ensemble ils ne s'accordent guères.
Paisible Hymen, vous sommeillez
Quand pour vous tromper l'Amour veille.
Heureux garçons vous en riez....
A peine êtes-vous mariés,
Autant vous en pend (bis) *à l'oreille.*

Des diamans l'attrait vainqueur
Suffit pour soumettre les belles ;
Souvent on enflamme leur cœur
Avec de simples *étincelles.*
Boucles d'oreilles et bijoux,
Près des coquettes font merveille :
Bien des prudes à l'œil jaloux
En murmurent.... mais, entre nous,
Autant leur en pend (bis) *à l'oreille.*

Les docteurs de la faculté,
Si j'en crois maintes comédies,
Ont rarement la faculté
De bien juger nos maladies:
S'ils mènent au sombre séjour
D'une vîtesse sans pareille,
Des soins d'un docteur à leur tour
Ils auront besoin quelque jour;
Autant leur en pend (bis) *à l'oreille.*

A table espérant être admis,
Un Gascon part à la sourdine,
Et pour visiter ses amis
Choisit exprès l'heure où l'on dîne:
L'appât des mets appétissans
Double encor sa faim de la veille;
Mais, las! ses amis sont absens....
Ah! je le plains.... lorsque je sens
Qu'autant nous en pend (bis) *à l'oreille.*

Dorval, pour un joli minois
Brûlant d'une flamme discrète,
Obtient enfin après six mois
D'entrer par la porte secrète:
Mais.... rien n'est constant ici-bas;
De *Dorval* la vigueur sommeille....
Messieurs, ne vous en moquez pas;
Peut-être, hélas! en pareil cas,
Autant vous en pend (bis) *à l'oreille.*

Nous qui dans ce *Caveau nouveau*
De vins vieux rougissons nos trognes,
Généreux ennemis de l'eau,
Soyons les soutiens des ivrognes:
Si nous en rencontrons, hélas!
Mollement couchés sous la treille,
Relevons-les, guidons leurs pas;
Mes chers amis, n'oublions pas
Qu'autant nous en pend (bis) *à l'oreille.*

Applaudissez tous mes couplets,
Et j'applaudirai tous les vôtres;
Pour moi plus j'obtiens de succès,
Plus j'aime les succès des autres.
On peut siffler le lendemain
Un auteur couronné la veille;
Gardons-nous d'un rire inhumain,
Nous suivons le même chemin....
Autant nous en pend (bis) *à l'oreille.*

M. Moreau.

JEAN QUI PLEURE ET JEAN QUI RIT.

Air du vaudeville du Rémouleur et la Meûnière.

Il est deux *Jean* dans ce bas monde,
Différens d'humeur et de goût:
L'un toujours pleure, fronde, gronde;
L'autre rit partout et de tout.
Or, mes amis, en moins d'une heure,
Pour peu que l'on ait de l'esprit,
On conçoit bien que *Jean qui pleure*
N'est pas si gai que *Jean qui rit.*

Aux Français une tragédie
A-t-elle éprouvé quelque échec,
Vîte, d'une autre elle est suivie:
Le public la voit d'un œil sec.
L'auteur en vain la croit meilleure;
On siffle.... son rêve finit....
Dans la coulisse est *Jean qui pleure;*
Dans le parterre est *Jean qui rit.*

Jean-Jacques gronde et se démène
Contre les hommes et leurs mœurs:
La gaîté de Jean La Fontaine
Epure et pénètre les cœurs:

L'un avec ses grands mots nous leurre;
De l'autre un rat nous convertit....
Nargue, morbleu, du *Jean qui pleure!*
Vive à jamais le *Jean qui rit!*

Dupe d'une fausse caresse,
Floricour, ivre de désirs,
Saisit la coupe enchanteresse
Qu'un dieu fripon offre aux plaisirs:
En riant l'imprudent l'effleure;
Il la savoure, il la tarit....
Et le lendemain *Jean qui pleure*
Succède, hélas! à *Jean qui rit.*

Jean, porteur d'eau de la Courtille,
Un soir se noya de chagrin;
Un autre Jean, jeune et bon drille,
Tomba mort-ivre un beau matin;
Et sur leur funèbre demeure
On grava, dit-on, cet écrit:
« Le ciel fit l'eau pour *Jean qui pleure*,
« Et fit le vin pour *Jean qui rit.* »

Auprès d'un vieux millionnaire
Qui va dicter son testament,
Le Jean qui rit est en arrière;
Le Jean qui pleure est en avant.

Jusqu'à ce que le vieillard meure
Il reste au chevet de son lit;
Est-il mort, adieu *Jean qui pleure*...
On ne voit plus que *Jean qui rit*.

Quand de leurs champs, de leurs collèges
Nos conscrits marchent aux combats,
Les mots de blocus et de sièges
D'abord ne les séduisent pas;
Mais une voix intérieure
Au feu bientôt les enhardit....
Et tel qui part en *Jean qui pleure*,
Sous les drapeaux est *Jean qui rit*.

Professeurs dans l'art de bien vivre,
Dispensateurs de la santé,
Vous que ne cessent pas de suivre
Et l'appétit et la gaîté,
Ma chanson est inférieure
A tout ce qu'on a déjà dit....
Et je vais être *Jean qui pleure*,
Si vous n'êtes pas *Jean qui rit*.

M. Désaugiers.

JÉROME,

OU

LA BROUETTE DÉFONCÉE,

CHANSON POISSARDE.

AIR : Tous les bourgeois de Châtres.

Z'ON nous redit sans cesse
Qu'chacun, d'après son rang,
Lorsque décembre cesse,
Y à son devoir se rend :
Je sommes au courant;
Et not' fille, ben née,
Sait comme nous, vantez-vous-en,
Qu'c'est par le premier jour de l'an
Qu' doit commencer l'année.

Partout on nous renomme,
Et not' nom z'est cité;
Vous connaissez Jérôme,
Tireur de bois flotté :
Ma fille est un' beauté

Qu'aucune autre n'égale;
D'la Rapée all' tient au chantier,
Et doit des visites d'quartier
Aux Dames de la Halle.

Ma fille est curieuse
D'être utile à l'état:
Je l'ons fait blanchisseuse,
Et j'dis qu'c'est un état!
On en fait grand état;
La chose est sans répliques.
Si ma fille, pour s'enrichir,
Blanchit tous les gens à blanchir,
Qu'alle aura de pratiques!

Aussi droite qu'un cierge,
L'jour de l'an, pour raison,
Ma fille est comm' un' vierge,
Sauf la comparaison.
En sortant d'la maison,
Un conducteur la guette:
Ma fille en souliers blancs bordés,
Ma fille en bas à coins brodés,
N'doit marcher qu'en brouette.

En brouette all' s'enfonce.
Il pleut, ah! quel revers!
Sa voiture s'défonce,
Ses jamb' pass' au travers;

Les pavés sont couverts
D'une averse complette:
Traînant ma fille sans pitié,
V'là qu'ses deux jambes sont à pié,
Et son corps en brouette.

Dans ste triste aventure
Mon enfant, zentre nous,
Eut, dit-on, en voiture,
De l'eau passé les g'noux:
Jugez de son courroux,
Dans sa peine secrette!
Ma fille a dû ben enrager
En sachant qu'faut savoir nager
Quand on est en brouette!

La v'là, toute trempée,
Qui m'dit, en s'désolant:
Regagnons la Rapée;
Au diable l' jour de l'an;
Vite, r'tournons-nous-en.
Mais, chose ben notoire,
C'est que d'sa brouette en sortant
On aurait dit qu'ma pauvre enfant
Sortait d'une baignoire.

Quand l'mauvais tems s'annonce,
Mesdames, n'prenez pas
Un' brouette qui s'défonce
En allant à grands pas:
La course a peu d'appas,
Ma fille vous l'assure.
Dans les ruisseaux loin d'barboter,
En pareil cas faites monter
La brouette en voiture.

M. Demautort.

LE JEU N'EN VAUT PAS LA CHANDELLE.

Air de la cinquième Edition,

ou : Que d'établissemens nouveaux!

De Boileau suivant la leçon,
Sans pouvoir fermer la paupière,
Pour écrire cette chanson
J'ai passé la nuit toute entière.
Quand j'ai tari mon encrier,
Quand je m'applaudis de mon zèle,
Ah! n'allez pas vous écrier:
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

Y trouvant des amusemens,
Voyez la petite Fanchette
Pour lire les nouveaux romans
Veiller au pied de sa couchette.
Cependant j'invite à son tour
Le lecteur au bon goût fidèle....
A ne les lire qu'en plein jour;
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

A Paris plus d'un directeur,
Pour faire une bonne chambrée
Et réchauffer le spectateur,
Tient sa salle bien éclairée.
Par hasard si j'y vois pourtant
Jouer mainte farce cruelle,....
Tout bas je répète en sortant:
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

Se soutenant de notre enjeu,
Et par le malheur trop illustres,
De nos tristes maisons de jeu
On voit de loin briller les lustres:
Chacun veut jouer à la fois;
Mais la Fortune est infidelle;....
Et quoiqu'on y gagne par fois,
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

Jadis Mondor dans son réduit
Avec la gentille Laurette,....
A toute heure, le jour, la nuit,
S'amusait au jeu d'amourette:
Si Mondor, un peu moins pressant,
Avant la nuit quitte sa belle,
C'est que pour Mondor à présent
Le jeu n'en vaut pàs la chandelle.

Quand Harpagon donne un repas
Ses manières sont singulières;
S'il est avare de bons plàts,
Il est prodigue de lumières.
Pour bien manger nous sommes nés;
Et quand l'appétit nous appelle,
Fuyons de semblables dînés;
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

Pour imiter nos bons aïeux,
Et suivre en tout point leur routine,
Quand nous avons fermé les yeux
Un vieux bedeau nous illumine.
La mort est belle avec cela;....
Mais la vie est encor plus belle: ....
Ne jouons point à ce jeu-là;
Le jeu n'en vaut pas la chandelle.

M. Brazier.

C'EST TOUJOURS LA MÊME CHANSON.

AIR : Pégase est un cheval qui porte. (DES CHEVILLES.)

ou : Du ballet des Pierrots.

ou : J'ai vu partout dans mes voyages.

N'ALLEZ pas croire que je vise
Au nom d'écrivain sans pareil;
J'ai pris sagement pour devise:
Rien de nouveau sous le soleil.
Je n'embouche point la trompette;
Ma lyre n'a qu'un faible son.
Trop heureux si l'écho répète:
C'est toujours la même chanson.

Qu'on soit uni par la tendresse,
Ou rapproché par l'intérêt;
Même état ou même maîtresse
N'ont pas long-tems le même attrait:
On jure aux autels d'hyménée
D'aimer toujours à l'unisson,
Et l'on dit au bout de l'année:
C'est toujours la même chanson.

Le style de nos comédies
Est soi-disant original;
On trouve dans nos tragédies
Un dénoûment toujours banal:
Jamais la plus saine critique
Aux auteurs ne sert de leçon,
Et jusqu'aux modes à l'antique,
C'est toujours la même chanson.

Un barbon à sa jeune épouse
Disait un jour fort à propos:
Ton humeur ardente et jalouse
Ne sert qu'à troubler ton repos.
Je brûle d'un amour extrême;
Tu me trouves comme un glaçon:
Mais je dirais cent fois je t'aime;
C'est toujours la même chanson.

Gertrude, coquette inflexible,
Dit tour à tour à ses amans:
Mon cœur trop neuf et trop sensible
Craint de tendres engagemens:
Calmez-vous; tant d'amour m'excède;
Je n'ose mordre à l'hameçon.
Et depuis vingt ans qu'elle cède,
C'est toujours la même chanson.

Le beau Léandre est près des dames
Un homme des plus amusans;
Il sait toutes les épigrammes,
Il fait mille contes plaisans;
Il juge, il persifle, il invente,
Il fredonne comme un pinson :
Hé bien! soit qu'il parle ou qu'il chante,
C'est toujours la même chanson.

Enfin la vie est insipide
Quand on aime le changement;
Le Tems dans sa course rapide
Marche toujours également.
Chacun végète sur la terre
A peu près de même façon:
Nous naissons et l'on nous enterre;
C'est toujours la même chanson.

M. Antignac.

ÉLOGE DE SAINT ANTOINE,

l'un des patrons des Gourmands,

ROMANCE DE TABLE.

AIR : L'hymen est un lien charmant. (De Léonce, *opéra comique très-intéressant.*)

Des Gourmands chantons le patron!
Chantons le joyeux saint Antoine!
Quel bon patron pour nous qu'un moine....
Bien gras, bien portant et bien rond!(*Bis.*)
Il eut des vertus en partage;
Il se comporta chastement;
Il fit plus d'un pélerinage....
Et je dois surtout rendre hommage,
En ma qualité de Gourmand,
A son compagnon de voyage! (*Bis.*)

Buvons tous pour notre santé,
A la santé de saint Antoine!
Versons du vin...., et le bon moine
Approuvera notre gaîté.

De bon vin il faisait usage
Lorsqu'il priait dans son *caveau;*
Suivons l'exemple utile et sage
D'un si vertueux personnage,
Et comme lui réservons l'eau
Pour son compagnon de voyage.

Si ce grand saint venait nous voir,
Et voulait une place à table,
Nous avons l'humeur charitable,
Nous saurions bien le recevoir.
Quoique dans son riche hermitage
Il ait toujours fort bien vécu,
Ce dîner lui plairait, je gage;
Mais s'il en voulait davantage
Nous mettrions la broche au cu
De son compagnon de voyage!

M. Armand-Gouffé.

L'HIVER.

Air du vaudeville de Tom Jones.

Faut-il toujours fêter Flore et Pomone?
Redirons-nous toujours leurs noms?
Le pauvre Hiver que la neige couronne
N'a point de part à nos chansons.

Rimeur, Gourmand, dans mes vers je le place
Pour ses festins, pour sa gaîté,
Et je me souviens que sa glace
Me fait boire frais en été.

D'autres saisons font déserter la ville;
On cherche aux champs d'heureux loisirs;
Mais l'aquilon ramène à leur asile
Les Arts, Plutus et les Plaisirs.
Repas d'hiver aux procès des familles
Mettent un frein mieux que les lois;
On donne des maris aux filles
En fêtant Noël et les Rois.

Chante, Gessner, les danses sur l'herbette;
Les soirs d'hiver sont mes beaux jours:
J'aime ces bals où la valse indiscrète
Laisse voir de jolis contours.
Puis sous le masque on intrigue, on lutine,
On rit des larmes du jaloux:
Le tems s'écoule à la sourdine;
La sage dit : vivent les fous!

Qu'à la veillée une histoire est charmante!
Comme on se serre autour du feu!
Pour mieux entendre on presse son amante;
Après le conte vient un jeu.

On donne un gage ; il faut qu'on le rachette :
J'aime encore à me souvenir
Des doux baisers que ma Lucette
Pouvait me donner sans rougir.

Des patineurs on admire l'adresse :
Sans l'hiver qui les connaîtrait ?
De nos acteurs la troupe enchanteresse
Sans l'hiver souvent languirait.
Lit bien moelleux qu'échauffe tendre amie,
A mon réveil amis bien chers,
Grand feu, bon vin, chère assortie,
Voilà le charme des hivers.

M. PH. DE LA MADELAINE.

CHANSON SUR UN DES MOTS DONNÉS.

LES CENDRES.

AIR : J'étais bon chasseur autrefois.

En chantant *les cendres* j'ai peur ;
Je sens que ma muse est bien tiède :
Afin d'accroître mon ardeur,
Divin Panard, viens à mon aide ;

Viens m'inspirer; fais qu'en ce lieu,
Imitant tes vers gais et tendres,
Quelque étincelle de ton feu
Se retrouve encor dans mes *cendres!*

Faut-il à mes chers auditeurs
Parler de nos pièces nouvelles,
Leur vanter les nouveaux auteurs,
Ou les scrupules de nos belles?
Chanterai-je la bonne foi,
Ou le crédit prêt à reprendre?
Parler de tout cela, je croi,
Des morts c'est remuer la *cendre.*

Est-il encore un bon mari,
Une épouse sensible et belle,
Qui fassent leur objet chéri
De leur moitié toujours fidelle?
Est-il un vieux tuteur enfin
Qui ne soit pas un vrai Cassandre?
Il faut les brûler tous, afin
D'en jeter aux autres la *cendre.*

Jadis comme on s'intéressait
A la timide Eléonore,
Quand son joli front rougissait
De l'amour qui l'enflamme encore!

de l'autre nous ne nons étions pas imposé la loi de n'insérer dans cet ouvrage que des pièces inédites.

Mais revenons au Rôti sans pareil.

Prenez une belle olive farcie aux câpres et aux anchois, marinée à l'huile vierge, et la mettez dans le corps d'un bec-figue, auquel on aura coupé la tête et les pattes;

Mettez ce bec-figue, ainsi troussé, dans un ortolan, gras et bien en chair;

Mettez cet ortolan, ainsi choisi, dans le corps d'une mauviette, à laquelle, outre l'amputation des pattes et de la tête, l'on aura retranché les os principaux, et que l'on aura entourée d'une barde de lard très-mince;

Mettez la mauviette ainsi farcie et parée dans le corps d'une grive, que vous aurez parée et retroussée de même;

Mettez la grive dans le corps d'une caille bien grasse, bien juteuse, et qui soit de vigne, de préférence à une caille domestique;

Mettez cette caille non bardée, mais enveloppée d'une feuille de vigne, qui lui servira de titre de noblesse et de certificat d'origine, dans le corps d'un bon vanneau;

Mettez le vanneau, bien troussé et revêtu d'une mince redingotte de lard, dans le corps d'un beau pluvier doré;

Mettez ledit pluvier, bien bardé, dans le corps d'un beau perdreau, rouge si vous pouvez;

Mettez ce perdreau dans le corps d'une jeune bécasse, tendre comme mademoiselle Volnais, (1) succulente et bien mortifiée;

Mettez cette bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain coupées bien minces, dans le corps d'une sarcelle;

Mettez la sarcelle, bardée avec soin et bien parée, dans le corps d'un pintadeau;

Mettez le pintadeau, bien bardé aussi, dans le corps d'un canard jeune et choisi parmi les sauvages, de préférence aux canards domestiques;

Mettez le canard dans le corps d'une jeune poularde, blanche comme madame Belmont, (2) bien en chair comme mademoiselle de Vienne, (3) grasse comme mademoiselle L. Contat, (4) mais de moyenne grosseur;

Mettez cette poularde dans le corps d'un beau faisan jeune, bien choisi, mais surtout convenablement mortifié, car les Gourmands ne les aiment qu'ainsi;

---

(1) Du Théâtre Français.
(2) Du Théâtre du Vaudeville.
(3) Du Théâtre Français.
(4) Du même Théâtre.

Mettez ce faisan dans le corps d'une jeune oie sauvage, grasse et bien attendrie;

Mettez cette jeune et belle oie dans le corps d'une très-belle poule d'Inde, blanche et grasse comme mademoiselle Arsène. (1)

Enfin, renfermez votre poule d'Inde dans le corps d'une belle outarde, et si elle ne le remplit pas exactement, bouchez les vides avec de bons marrons du Luc, de la chair à saucisses, ou une bonne farce savante.

Votre Rôti ainsi disposé, mettez-le dans un pot d'une capacité convenable, avec oignons piqués de clous, carottes, petits dés de jambon, céleri, bouquet garni, mignonnette, force bardes de lard bien assaisonné, poivre, sel, épices fines, coriandre, et une ou deux gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le lutant avec de la pâte, ou tout autre lut approprié. Mettez-le ensuite pendant vingt-quatre heures sur un feu doux, et disposé de manière que la chaleur le pénètre également et peu à peu. Nous pensons qu'un four chauffé modérément, et entretenu au même degré, lui conviendrait mieux encore que l'âtre.

---

(1) Du Théâtre du Vaudeville.

Au moment de servir, délutez, dressez votre Rôti sur un plat chaud, après l'avoir dégraissé s'il en est besoin, et mettez sur table. Il est facile d'imaginer que les sucs de tant de différens volatiles, mêlés par cette douce cuisson, et leurs principes divers identifiés les uns aux autres, par suite de cet intime rapprochement, donnent à ce Rôti sans pareil un goût merveilleux : vous avez en lui la quintessence des plaines, des forêts, des marais, et de la meilleure basse-cour.

Au reste, l'industrie d'un cuisinier habile varie ce Roti selon les saisons, les lieux, et la dépense que l'on veut faire. Il s'agit seulement de suivre les principes énoncés dans cette recette, c'est à dire de renfermer tous ces animaux les uns dans les autres, en commençant par le plus petit, et s'élevant ainsi par degrés du bec-figue jusqu'à l'outarde.

N. B. Cet article est extrait de la cinquième année de l'Almanach des Gourmands par notre très-honore collègue et grand expert, M. Grimod de la Reynière. Ce volume, qui ne le cède en rien, pour l'originalité et l'utilité, à ses quatre frères, se trouve à Paris chez M. Maradan, libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 9; et chez MM. Capelle et Renaud, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6, chez lesquels on trouve également la collection de cet ouvrage.

Le prix de ce volume est de 1 fr. 80 cent. pour Paris, et de 2 fr. 0 cent., franc de port. Chacun des quatre premiers volumes se vend le même prix.

Friture.

DANS presque tous les recueils gastronomiques on vante les feuilles de vigne frites comme un mets très-léger et très-agréable; j'avoue que je les ai trouvées fort mauvaises: ou elles sont sèches, friables et sans saveur, ou elles sont molles et filandreuses; mais on peut les remplacer très-avantageusement par les feuilles de bourrache. On trouve cette plante dans presque tous les jardins; c'est la *borago officinalis*. Ses feuilles contiennent du nitre, et sont très-salutaires. Les Anglais en composent une boisson rafraîchissante, dont ils font usage dans les chaleurs de l'été, et qu'ils appellent *cool tankards*.

Pour les frire on fait une petite pâte légère comme pour les beignets; on trempe dedans les feuilles de bourrache, et on les passe dans la poêle à frire.

Cette friture est douce, nourrissante, agréable, et peut faire à elle seule un entremets fort présentable. On peut aussi les servir comme entourage ou garniture.

G.

VARIÉTÉS.

ÉPITRE

AUX GRANDS CHANSONNIERS.

Mais quelle est donc votre magie,
Gais chansonniers, rimeurs parfaits,
D'où naît cette douce harmonie
Qu'on voit briller dans vos couplets?
Est-ce de la philosophie?
Non, non, je vois que je m'oublie
En voulant trouver vos secrets;
Favoris heureux de Thalie,
Nous ne devons qu'à la Folie
Et nos plaisirs et vos succès.
Dans mes goûts, frivole et volage,
Je croyais pouvoir aisément,
Faire à mon tour l'apprentissage
D'un art que je trouvais charmant;

Rien n'égalait mon alégresse.
Panard, Collé, Bourgueil, (1) *Favart,*
Combien de fois, dans mon ivresse,
Admirant votre gentillesse,
Je voyais aux bords du Permesse
Croitre des fleurs de toute part!

Ces grands noms excitaient ma muse;
Et, n'écoutant plus que mes vœux,
(Voyez comme un auteur s'abuse!)
Dans leurs écrits ingénieux
Je croyais trouver une excuse.
Mais comment chanter après eux?
Où prendre ces refrains heureux,
Ces vers malins, ce tour habile,
Sinon dans vos couplets joyeux,
Dignes soutiens du Vaudeville?
Toi qui cueillis tant de lauriers,
Toi, le doyen des chansonniers,
Laujon, (2) qu'à plus d'un titre on aime,

---

(1) M. Armand-Gouffé a dit dans une jolie chanson intitulée *Adieux à Bourgueil* :

Près de Favart sûr d'être admis,
Bourgueil, *convive aimable,*
A trop tôt quitté ses amis,
Les chansons et la table.

(2) M. Laujon est le seul chansonnier qui nous reste du joyeux Caveau.

S'il faut parler de tes talens,
Deux mots sur toi seront mon thême:
Tu fis *l'Amoureux de quinze ans*, (1)
Et, malgré ton âge et le tems,
Tu pourrais le jouer toi-même.
Irai-je donc imprudemment
Essayer de monter ma lyre?
Ah! pour peindre un tendre délire,
Pour exprimer le sentiment,
Bien qu'en secret l'Amour m'inspire,
Qui pourra me prêter jamais
Cette grâce toute divine
Dont le peintre charmant d'*Aline*
A décoré tous ses portraits,
Boufiers, (2) dont les moindres couplets
Offrent par leurs piquans attraits
De la gaîté modeste et fine
Les modèles rians et vrais?
Près de lui, d'une autre manière,
Piis (3) marche dans la carrière:
Des *Vendangeurs* chantre gaillard,
Dans ses chansons, toujours nouvelles,

(1) Tout le monde connaît ce joli opéra de M. Laujon; il sera toujours du répertoire de l'Opéra-Comique.

(1) Qui ne connaît *Aline?* qui ne chérit Boufiers?

(3) *Les Amours d'Été*, *les Vendangeurs*, *la Matinée villageoise*, etc., etc...

Il sait ménager avec art
Ces jolis riens, ces bagatelles,
Et ces brillantes étincelles
Dont s'embellit plus d'un brocard.
Toujours pur et toujours facile,
Vient un autre fils de Panard,
Gouffé, sans apprêt et sans fard,
Qui, pour mieux égayer la ville,
Un beau jour dans le *Corbillard* (1)
Ressuscita le Vaudeville.
Si vous voulez une chanson
Délicate, aimable et polie,
Desprez (2) dans mainte œuvre jolie
Peut vous donner une leçon.
Unissant l'esprit et la grâce,
Philipon dans tous ses écrits
D'Anacréon suivit la trace;
Et, rempli d'une double audace,
Aux belles consacrant ses nuits
A Cythère et sur le Parnasse,
Il a chanté *j'y suis, j'y suis*.... (3)

---

(1) Jolie chanson de M. Gouffé.

(2) Toutes ses romances respirent la fraîcheur et le sentiment. Il est gai quand il veut. Voyez sa chanson des *Aventures de la Galiotte*. (Din. du Vaud.)

(3) *J'y suis, j'y suis*, l'une des plus jolies chansons de M. Philippon de la Madelaine.

Je crains pourtant qu'on ne murmure
De cet éloge raccourci;
Mais s'il fallait nommer ainsi
Ceux par qui la gaîté s'épure,
Quelle longue nomenclature
J'aurais à retracer ici!

Tout fier d'avoir un nouveau titre,
C'est alors que dans mon Epître,
Ici je loûrais à mon gré
Le sel de *Radet*, de *Barré;*
De *Despréaux* la touche aimable;
De *Marsollier* (1) le ton affable,
Et les accords doux et touchans
De *Desfontaines*, de *Deschamps*....
Où m'emporte donc ma mémoire?
Parmi tous ces fils d'Apollon
De *Ségur* j'oubliais le nom:
Mon suffrage est peu pour sa gloire;
Qui trace dignement l'histoire
Fait en jouant une chanson...
Mais il est tems que je finisse.
Pardon si ma muse novice
Ose dans cette occasion
Vous offrir ce faible prémice;

---

(1) Il a fait, entr'autres jolis ouvrages, *Nina*, *Camille*, et quelques chansons agréables.

D'une folle prétention
Dédaignant la gloire factice,
A vous plaire sans artifice
Je mets ma seule ambition.
Heureux, sans posséder vos grâces,
Si je pouvais en ce moment
Mériter votre assentiment,
Et de loin marcher sur vos traces!

M. Brazier.

Impromptu fait à un souper où étaient six jolies femmes.

Air : J'avais jeté les yeux sur vous. (de Fanchon.)

Les Grâces n'étaient point trois sœurs,
Comme l'a dit le bon Homère :
On trouve ainsi beaucoup d'erreurs
Dans les annales de Cythère.
Certes, Vénus ici dirait
De chaque belle : Elle est ma fille ;
Le bon Homère sommeillait
Quand il a compté ma famille.

M. Sartrouville.

LA GÉNÉROSITÉ GASCONNE.

D'UNE très-longue maladie
Retiré fort heureusement,
Avec le médecin qui lui sauva la vie
Crac était en arrangement.
—Combien vous dois-je, ami? Parlez-moi sans réserve.
Jé né suis pas très-opulent;
Mais quand on a du bien il faut qué l'on s'en serve
Pour récompenser lé talent:
Ainsi qué vous faut-il? — Au plus trente pistoles,
L'apothicaire et moi tout compris. — C'est trop peu!
Vos conseils né sont point dé ces conseils frivoles
Dont tant dé charlatans, hélas! sé font un jeu!...
Vous avez dé l'esprit, vous avez du génie
Plus qué toute la Faculté;
Et jé lé dis tout haut, oui, l'on vous calomnie;
Mais vous irez tout droit à l'immortalité.
Ainsi né bornez point ma générosité:
Cé n'est qu'au poids de l'or qu'on paîra vos paroles.
Au lieu donc dé trente pistoles,
Quoiqué moins fortuné qué tous mes dévanciers,
Vous permettrez, mon cher Dorante,
Qué jé vous porte pour soixante
Sur ma liste de créanciers.

M. CAPELLE.

DU PIED DE MOUTON A LA GAITÉ.

Jusqu'a présent nous n'avons entretenu nos lecteurs que de *gourmandise;* et, trop *pleins* de notre sujet, nous aurions dédaigné de nous occuper d'autre chose : mais parmi quelques mélodrames qui naissent et meurent en même tems, nous avons pensé que nous pouvions *empiéter* sur nos statuts en faveur du *Pied de Mouton.* Ce titre était trop *appétissant* pour que nous le laissassions échapper sans lui dire un mot. *Le Pied de Mouton* dont nous allons parler n'est rien moins qu'un talisman qui donne à un faible mortel le pouvoir de tout faire. Heureux talisman ! quel Gourmand ne t'envierait pas !

Quoiqu'on puisse trouver à *mordre* sur *le Pied de Mouton à la Gaité,* nous préférons *mordre* sur ceux *à la poulette* et *à la ravigotte,* et c'est assez naturel. Cependant *le Pied de Mouton à la Gaité* est *bon* à.... voir après le diné. La musique, les ballets, les décors, les métamorphoses composent la *sauce du Pied de Mouton.* Dirons-nous que la *sauce* fait *manger le poisson?* Non, puisque le public *dévore* l'un et l'autre. *Gourmandise* à part, ce petit *salmi* n'est pas désagréable; tout le monde veut y *goûter :* aussi le directeur tient-il *table ouverte* tous les jours pour les ama-

teurs, qui, rassasiés du *Pied de Mouton*, s'en vont *souper* avec un appétit dévorant.

Auparavant *le Pied de Mouton* le directeur du théâtre de la Gaîté ne savait trop sur quel *pied* danser; maintenant qu'il a pris son à plomb, nous lui conseillons d'en rester sur ce *pied*-là.

B.

MODES.

Les chapeaux parés ont moins de bord que jamais; quelques-uns sont entourés d'une plume ronde, indépendante des trois plumes courtes que l'on voit sur le devant; d'autres sont ornés de cinq à six plumes frisées qui se groupent au-dessus du front; d'autres enfin admettent une touffe de fleurs sans feuilles, de roses, comme nous l'avons dit, ou bien de tubéreuses, d'œillets d'Inde, de jacinthes, etc.

Presque toutes les robes sont ouvertes en cœur par-devant.

Aucune mode n'a eu depuis long-tems une aussi grande vogue que celle des fichus de cygne.

Air de la pipe de tabac.

Hier cette mode nouvelle
Obtint un succès merveilleux.
Je pris le fichu d'Isabelle,
Et je m'en couvris de mon mieux;

Ainsi paré, je lui fis signe;
A se tromper l'Amour l'aida:
Isabelle crut voir un cygne;
Moi je crus retrouver Léda.

A. G.

Madame Adélaïde Hortense M..., l'une de nos correspondantes, nous a adressé les bouts rimés suivans, en nous engageant à prier nos abonnés de les remplir.

Notre déférence pour le beau sexe nous fait un devoir de nous rendre au vœu de notre aimable correspondante.

Nous espérons que son exemple sera suivi par les dames.

Nous insérerons dans notre prochain Numéro les pièces les plus piquantes qui auront été adressées à notre bureau sur les bouts rimés que nous a fait passer madame Adélaïde Hortense M..., et que l'on sera libre de multiplier autant qu'on le voudra.

Gourmands
Belles
Gourmands
Belles
Gourmands
Belles
Gourmands
Belles

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de l'Enigme insérée dans le mois de janvier ne sera donné, ainsi que nous l'avons annoncé, que le 1er mai prochain; et à cet égard nous rappelons à nos lecteurs qu'ils doivent adresser leurs lettres à M. le directeur des postes de l'Arbrèle, département du Rhône, pour remettre à M. J. A. L. (*Voyez* pag. 107 et 108 du Cahier de janvier.

Le mot de la Charade est Balaine, où l'on trouve *bal, aine*, etc.

M. *César de Pons,* abonné de Brioude, est le seul qui ait deviné ce mot, qu'il nous a fait passer dans le couplet suivant.

Sur le mot de la Charade et sur l'un des mots donnés.

Air : *Si le roi m'avait donné.*

Qu'un Ménélas amoureux
De sa belle Hélène
A sa *noce* ait l'air joyeux
Auprès de sa reine;
Qu'il lui prenne le menton,
Qu'elle caresse son front:
Moi j'aimerais mieux, morgué,
Epouser *Balaine*.

CHARADE.

Connaissez-vous ces plaisirs que l'hiver
Voit commencer quand il ne fait plus clair
Mon premier est du nombre.
Connaissez-vous le jeu du corbillon
Et toutes ses rimes en *on?*
Mon second est du nombre.
Connaissez-vous, pour abréger,
Tous les moyens de voyager?
Mon entier est du nombre.

L. M.

Charade qui accompagnait un cadeau du premier de l'an.

Quand le premier se renouvelle,
Mon cher ami, puis-je espérer
Qu'au lieu d'une chanson nouvelle
Vous veuillez agréer l'entier?
Si vous n'approuvez le dernier,
Au moins souriez à mon zèle.

C. M. L...... *du Hâvre.*

FIN DU CAHIER DE FÉVRIER.

les orateurs du Gouvernement, et du texte de loi, d'après l'édition originale et officielle. Par Lepage, ancien avocat au parlement de Paris. isième édition. Un volume in-4° de 1000 ges. Prix 18 francs, et 24 francs franc de port. Paris, chez Hacquart, imprimeur des tribunaux, Gît-le-Cœur, n°. 8; et chez Capelle et Renaud, aires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, 6. — 1807.

uel Pratique et Nouveau style des Huissiers, tenant l'explication de tous les actes qui sont de r ministère, dans toutes les procédures civiles; c des formules pour chaque espèce de ces actes, formément à ce qui est prescrit par le Code civil le Code judiciaire. Par M. Lepage, ancien avo- au parlement de Paris. Un vol. in-12. Seconde tion. Prix 3 fr. 60 cent., et 4 fr. 75 c. franc de rt. A Paris, chez Hacquart, imprimeur des tri- naux et de la chambre des avoués, rue Gît-le- ur, n°. 8; et chez Capelle et Renaud, libraires- mmissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6. — 07.

on Jardinier, Almanach pour l'année 1807, tenant des préceptes généraux de culture, l'in- ation, mois par mois, des travaux à faire dans les dins; la description, l'histoire et la culture par- ulière de toutes les plantes potagères, utiles ou pres aux fourrages; des arbres fruitiers de toute èce, avec la manière de les bien conduire, et l'in- ation des meilleurs fruits; des oignons et plantes

à fleurs et d'ornemens, même les plus rares, et les arbres, arbrisseaux et arbustes, utiles ou d'agrémens; suivis d'une table française et latine très-complette de tous les noms de chaque plante; et précédés d'un Vocabulaire explicatif des termes de jardinage ou de botanique, ayant besoin d'interprétation. Par M. Delaunay. A Paris, chez Onfroy, libraire, rue Saint-Jacques, n°. 51, près celle des Noyers; et chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.

TOME CINQUIÈME.

Premier trimestre de 1807. — Mars.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui desirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port, avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,

libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

LIVRES NOUVEAUX.

Coup d'œil rapide sur les causes réelles de la décadence de la Pologne, par M. de KOMARZEWSKI, ancien lieutenant-général des armées du roi et de la république de Pologne, chevalier de plusieurs ordres, membre de la société royale de Londres et de la Société Littéraire de Varsovie. Un vol. in-8°. Prix 4 fr. 50 centimes, et 5 fr. 40 cent. franc de port. On trouve aux mêmes adresses une carte Pologne pour le prix de 2 fr. A Paris, chez Bertrand-Pottier, imprimeur-libraire, rue de la Parcheminerie, n°. 2; Arthus-Bertrand, libraire, rue Haute-Feuille, n°. 23; Pélicier, libraire, galerie des Offices, n°. 4; Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Mes écarts, ou le Fou qui vend de la sagesse; manuscrit publié par M. COFFIN-RONY, ancien avocat au parlement de Paris, membre de la Société Académique des Sciences, avec cette épigraphe:

> Heureux l'homme qui n'a jamais commis une seule faute! Qu'il jouisse de sa vertu!...

2 vol. in-12, de 730 pages, avec trois planches gravées en taille-douce. Prix 6 fr. broché, et 7 fr. 50 cent. franc de port par la poste. A Paris, chez F. Buisson, libraire, rue Gît-le-Cœur, n°. 10; Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Manuel de la Saignée. Utilité de celle du pied; danger de celle du bras; principes et moyens pour la rendre toujours salutaire, et pour employer les sang-

JOURNAL DES GOURMANDS ET DES BELLES,

OU

L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine,* etc., etc., etc.

> Rions, chantons, aimons, buvons;
> Voilà toute notre morale.
>
> *Dîners du Vaudeville.*

DEUXIÈME ANNÉE.

Premier Trimestre de 1807. — Mars.

A PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires rue J.-J. Rousseau.

1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

La Saint-Benoît, la Promenade de Longchamp et Pâques.

C'est une chose dont le philosophe gourmand ne saurait être assez reconnaissant envers l'église que la multiplicité des fêtes que sa dévotion l'oblige à chômer tous les mois. Qui croirait que, même en Carême, le ca-

lendrier offre des patrons à la gourmandise, et des encouragemens à l'amour? Sollicitude paternelle de la Providence, ainsi qu'au milieu des sables arides de l'Arabie elle ménage au voyageur exténué une vallée fraîche et ombragée, ainsi dans ce vaste désert d'abstinence que nos estomacs sont quarante jours à traverser, elle a placé la Saint-Benoît, la fête de Longchamp et Pâques en perspective (1) avec son cortège de jambons couronnés de lauriers, d'agneaux rôtis, d'œufs rouges et de pâtés.

L'on ne sera pas surpris que le même sentiment qui nous a fait célébrer saint Antoine, enflamme notre zèle pour saint Benoît, fondateur des congrégations gourmandes, l'un des patriarches de notre ordre, et l'un des pères les plus habiles qui aient combattu la sobriété monastique.

C'est lui qui a inspiré contre cette

(1) Pâques tombe ce 29 mars.

ennemie de la gourmandise tant de ruses de guerre, tant de combinaisons savantes, tant de métamorphoses subtiles, qui ne furent inventées et pratiquées que *par* et *pour* les enfans de saint Benoît. Que de mets gras et succulens sont entrés dans ces ventres bénis sous la forme d'une anguille, ou dans les larges flancs d'une carpe complaisante! Que de canards ont pris le nom de *sarcelle!* Que de quadrupèdes ont changé leurs griffes en nageoires! Que de poulardes ont pris place dans ces matelottes amphibies où l'ortolan nageait pour la première fois à côté du cochon de lait revêtu des habits d'une truite légitimée!

Ces déguisemens sans doute flattaient le goût, sans charger la conscience, et faisaient du Carême un tems de jubilation. Saint Benoît ne vient pas avec Mars *en Carême* pour céder à ce dernier une honteuse victoire; il a trouvé le moyen de rendre son joug léger et ses lois agréables. N'a-t-il pas droit à notre reconnaissance et à nos hommages? Buvons

donc à saint Benoît, à son art miraculeux, et que ses louanges soient, pour la première fois, chantées par les Muses.

Il ne suffisait pas à notre bon génie de donner à nos appétits cette fiche de consolation pendant le Carême; il a pensé que les jours de jeûne étaient aussi des jours de continence; et, pour nous aider à supporter cette double privation, il a institué une fête en l'honneur des Belles.

L'époque, la circonstance, le motif ne sont peut-être pas trop bien choisis; mais l'usage en est solennel, antique, respectable: aussi, lorsque la quarantaine approche du terme, toutes les beautés qui ont vécu dans l'ombre pendant l'hiver se hâtent-elles d'étaler au grand jour leurs charmes surchargés de dentelles et de fleurs, leurs équipages superbes, leurs parures séduisantes. Cette fête dure trois jours à Paris; elle a pour prétexte d'aller en pélerinage à Longchamp, assister aux ténèbres, et entendre les louanges de Dieu; mais comme l'ab-

baye est détruite, que les *chants ont cessé*, et qu'il n'y a plus de ténèbres, on s'imagine communément que cette solennité est sans objet et sans motif : c'est une erreur; la vanité, la coquetterie, l'ostentation, la galanterie sont les divinités qu'on y fête. Leur culte est ancien, universel, indestructible : elles forment le cortège de quiconque se montre à Longchamp ou sur la route des Champs-Elysées. C'est un spectacle admirable, et fait tout exprès pour dissiper les vapeurs de la froide saison, et charmer l'ennui du Carême.

On en usait ainsi dans la plus haute antiquité, et sans en donner une raison plus plausible : c'est ainsi qu'aux mystères d'Eleusis on allait voir les beautés athéniennes rouler dans des chars somptueux, attelés de mules blanches extraordinairement rares, achetées dans les haras du Péloponèse, et surtout à Sycione. On trouve dans les recherches de M. Paw des détails curieux sur cette solennité. Le prétexte et l'époque étaient les mêmes;

le but était semblable : on venait de toutes les parties de la Grèce pour jouir de ce charmant spectacle. *Ceux* de Corinthe y escortaiént le char de leurs Laïs; *ceux* d'Argos venaient s'y montrer eux-mêmes avec éclat; et *ceux* de Thrace et de Béotie, vrais provinciaux de ce tems-là, y apportaient leur tribut de gaucherie et d'admiration, qui servaient de matière aux calembourgs et aux bons mots plaisans des loustics athéniens.

Nulle fête n'est complette sans festins, et l'on juge bien que les mystères d'Éleusis ne se consommaient point à jeûn. Ainsi en usent les modernes imitateurs du luxe attique. La gourmandise a bien sa bonne part des honneurs de la journée. La promenade de Longchamp commence avant dîner, et doit finir immédiatement après l'heure ordinaire de se mettre à table : la vivacité de l'air et la rapidité de la course ont donné une énergie nouvelle à la faim quotidienne; et nos dompteurs de coursiers, nos élégantes Phrynés, nos spectateurs con-

tens, mais non rassasiés, s'élancent d'un mouvement unanime vers la table plus ou moins somptueuse qui les attend.

Il faut avouer que le mois de Mars, tout compagnon qu'il est du Carême, a des titres aussi grands que ses onze frères à l'amour des Gourmands et des Belles. S'il arrive dans un tems d'expiation, il fournit bien son contingent en sujets de pénitence; heureusement qu'il a placé le poison à côté du remède, et qu'en des jours de mortification les petites licences qu'on se permet sont beaucoup moins fatales que dans le reste de l'année.

Le mois de Mars de l'an 1807 est encore plus favorisé que la plupart de ses prédécesseurs; et s'il commence par le jeûne, il finit par la Pâques, c'est à dire par la fête des jambons et des pâtés, (1) des holocaustes et des

(1) Nos lecteurs n'oublieront pas que les meilleurs jambons de Bayonne se trouvent à Paris chez M. Pelletier, rue du Marché aux

réjouissances triomphales, des indigestions consacrées et des banquets par excellence. Nous laissons à la plume féconde et savante de notre *Grand Expert* en gourmandise le soin de célébrer l'Agneau pascal et tous les miracles de la résurrection gourmande; qui pourrait en parler aussi dignement, aussi éloquemment, et dans un style aussi nourri et aussi appétissant, que M. G. D. L. R.? Livrons donc à son goût exquis le choix des matières dans ce sujet immense. Pour nous, qui penchons un peu vers la friandise, et qui aimons mieux effleurer les mets, nous nous contenterons d'indiquer à de plus habiles que nous de nouvelles sources d'érudition

Poirées, *à la Truie qui file*, et chez M. Leblanc, pâtissier, rue de la Harpe, en face du collège d'Harcourt, chez lequel on trouve aussi des pâtés de jambon dignes de figurer à côté de ceux de MM. Rouget, Rat, rue Montmartre, n°. 85, et Perrier, rue Montorgueil, près la rue Saint-Sauveur. (Pour plus grandes instructions voyez le Cahier de mars 1806.)

gastronomique. Nous entreprendrons de démontrer, dans un article prochain, la fécondité *inépuisable* de la science que nous professons.

Cette démonstration est nécessaire pour ces estomacs à vue courte, qui s'imaginent que l'art de la gueule est borné, et qu'on a bientôt épuisé les ressources de l'imagination sur ses règles et ses progrès. L'histoire ancienne et l'histoire moderne de la gourmandise attendent un Tite-Live ; nos mémoires le feront peut-être trouver. Nous aimerions mieux pourtant que celui qui nous en inspira l'idée philosophique se chargeât de l'exécution ; illustre par son rang, plus illustre sur le Parnasse, non moins illustre au portique, il y mettrait la juste mesure de sel et de légèreté convenable à ce grave sujet.

GASTERMANN.

DE L'AGNEAU.

SI la loi de Moïse n'avoit pas élevé entre les Juifs et les Porcs un mur d'airain, nul doute que les premiers n'eussent mieux aimé faire la Pâque avec un jambon de Bayonne plutôt qu'avec un Agneau de Bethléem; mais leur Législateur en ayant autrement ordonné, il fallut bien s'y soumettre. Rendons grâces à la Providence de n'être pas nés chez ce peuple lorsque cette loi y étoit en vigueur; car on conviendra qu'une cuisine dont on a exclu le lard et le jambon est, sous tous les rapports, une bien triste cuisine.

Quoi qu'il en soit, l'*ignoti nulla cupido* empêchoit les Israélites de sentir toute l'étendue de leurs privations; et un peuple qui n'avoit vécu si long temps que de la manne du Désert ou des oignons d'Egypte, se trouvoit encore fort heureux de manger à Pâques de l'Agneau rôti.

Il faut convenir cependant que pour nous autres Gourmands c'est une insipide chose. Le meilleur quartier d'Agneau n'est qu'un fade et doucereux madrigal, comparé surtout à ces savoureux jambons de Bayonne pleins d'esprit et de sel, et que l'on peut comparer à une épigramme excellente. Aussi, quoique l'on compte beaucoup de Juifs parmi les Chrétiens d'aujourd'hui, il en est peu qui ne préfèrent un pâté de jambon à tous les Agneaux du monde.

Cet animal a cependant encore entrée dans beaucoup de bonnes maisons qui tiennent plus à l'observation des anciens usages qu'à des sentimens de gourmandise ou d'humanité : nous disons d'humanité, car est-il rien de plus barbare que d'arracher cette innocente bête des bras de sa mère, dont elle suce encore le lait, pour en faire un insipide rôti? Attendons au moins qu'il soit devenu mouton : sa destinée, comme nous l'apprend un vieux proverbe, est alors d'être croqué, mangé, et nous lui ferons alors cet honneur.

Des considérations politiques se joignent ici à celles de l'humanité et de la sensualité pour plaider la cause des Agneaux. En leur déclarant ainsi la guerre, nous travaillons de tout notre pouvoir à la destruction de l'espèce ; et lorsqu'on songe qu'en mangeant les quartiers d'une jeune agnelette on anéantit, on dévore peut-être tout un troupeau de moutons, il y a de quoi faire reculer d'effroi le Gourmand le plus intrépide.

Les bouchers le savent si bien que jamais ils ne vendent d'Agneaux à Paris: ils rougiroient de se rendre complices de leur mort ; et, quoiqu'on les accuse en général de barbarie, ils n'ont point à se reprocher ce genre d'infanticide.

Il seroit donc à desirer qu'une loi favorable à l'espèce moutonnière, et qui serviroit la cause de nos fabriques aussi bien que celle des Gourmands, défendît dans tout l'Empire le meurtre des Agneaux. L'effet en seroit salutaire et prompt ; et nous verrions dans peu les draps, les gigots et les côtelettes se

multiplier au gré de nos desirs et de notre appétit.

En attendant qu'elle soit rendue visitons les rôtisseurs, (1) et mangeons l'Agneau, puisqu'aussi bien il est tué. La meilleure manière de le servir (2) est à la broche, rôti de belle couleur. Avant de le découper, et tandis qu'il est encore brûlant, on lui insinue derrière l'épaule une grosse boule d'excellent beurre, manié de fines herbes, anchois hachés, poivre, sel et épices fines : la chaleur la métamorphose bientôt en une sauce agréable, et c'est la seule qui convienne à un quartier

(1) Les rôtisseurs à Paris sont seuls en possession de vendre de l'Agneau ; et comme M. Biennait (rue Sainte-Anne, B. S. Roch) est sans contredit le meilleur rôtisseur de Paris, c'est chez lui qu'il faut se rendre pour en avoir d'excellens.

(2) Nous allons cependant, en faveur des amateurs, donner les moyens de faire paroître avec honneur l'Agneau aux entrées : ce sera l'objet de l'article suivant.

d'Agneau rôti. On sert en même temps une salade de jeunes laitues aux œufs durs; et l'on se console ainsi des suites d'un usage barbare, en attendant qu'un excellent jambon de Bayonne ou de Mayence vienne relever, comme milieu d'entremets, le plus insipide des rôtis.

G. D. L. R.

Recettes Alimentaires.

Filets d'Agneau à la Condé.

Dans les années ordinaires on ne mange plus d'Agneau passé la Pentecôte, quoique, rigoureusement parlant, ce nom appartienne aux moutons qui n'ont pas encore atteint l'âge de douze mois révolus; mais dans les années tardives cette jouissance, commençant plus tard, se prolonge aussi davantage; cela dépend beaucoup de l'époque à laquelle tombe le jour

de Pâques, et de la température plus ou moins avancée du printems.

Procurez-vous des filets d'Agneau pris depuis le haut du quasi jusqu'au bas du collet; après les avoir bien parés, vous les piquez avec des lardons d'anchois et de cornichons; ensuite vous les marinez dans deux pains de beurre, un peu d'huile vierge, champignons, persil, ciboules, échalotes, câpres, le tout haché bien menu, avec sel, poivre, poudre d'épices fines, basilic en poudre, un peu de roçambole et de chapelure de pain, et deux jaunes d'œufs durs; enveloppez-les de crépines avec tout leur assaisonnement; faites-les cuire à la broche sur de petites hatelettes; enveloppez-les de papier. Quand ils sont cuits, panez-les avec une mie de pain bien fine; servez dessus une sauce faite avec un pain de beurre manié, un peu de blond de veau, deux tranches de citron, un peu de muscade. Tournez-la sur le feu en observant qu'il faut qu'elle ait un peu de consistance.

Ces filets d'Agneau s'appellent *à la Condé*, parce qu'ils ont été imaginés par le célèbre Vatel, maître-d'hôtel du grand Condé, qui périt victime de l'amour exalté, ou plutôt du fanatisme de son art, et dont la sanglante catastrophe, qui le fera vivre à jamais dans l'histoire, a fourni à Madame de Sévigné la Lettre

la plus touchante de son recueil, (1) et à M. Berchoux l'épisode le plus intéressant de son joli Poëme de la Gastronomie. L'oraison funèbre de Vatel devroit être proposée pour sujet d'un prix par la première académie gourmande qui sera instituée en Europe; (2) il en est peu qui prête plus à l'éloquence; c'est un sujet vaste comme l'art de la Cuisine.

Eperlans à la provençale.

L'Eperlan est le goujon de la mer, et il est singulièrement recherché à Paris. Voici une manière assez piquante de les accommoder :

Arrangez vos Eperlans dans une casserole; vous faites bouillir dans une autre un demi-setier de vin blanc, un peu d'eau, sel, tranches de citron, et un peu d'huile que vous jetez sur vos Eperlans; faites-les cuire et égoutter; pilez

(1) Voyez le Cahier de septembre 1806 de ce Journal, page 224.

(2) En attendant que cette académie soit fondée, ce qui pourroit encore être long, nous invitons la Société Epicurienne, séante au Rocher de Cancalle, à prendre cet objet en considération, et à déterminer, dans la profondeur de sa sagesse, si un tel honneur rendu à la mémoire d'un des grands hommes de bouche du siècle de Louis XIV ne stimuleroit pas l'émulation des artistes du nôtre.

deux ou trois gousses d'ail blanchies, une pincée de fenouil haché et pilé; mettez dans une casserole sel, poivre, muscade, un verre de vin blanc bouilli, ou essence d'ail, quatre jaunes d'œufs, un peu d'huile; tournez la sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit un peu liée; pressez-y le jus d'un citron; mettez la sauce dans le fond du plat, et les Eperlans dessus; servez avec un peu de cerfeuil haché.

On peut les faire frire, et les servir à cette sauce, et rien dessus. (1)

L'Eperlan n'est jamais plus délicat qu'au mois de mai; mais comme il arrive alors à Paris moins frais qu'en hiver, cet appareil peut masquer avec avantage cette fraîcheur qui lui manque. C'est ainsi qu'une coquette trouve dans l'emploi des cosmétiques les attraits dont le temps l'a dépouillée; mais, à tout prendre, un Eperlan, tel qui soit, vaut mieux pour un Gourmand qu'une vieille coquette.

G. D. L. R.

---

(1) On mange au Rocher de Cancalle des éperlans frits délicieux, et tels que l'on n'en sert à Paris d'aussi bons sur aucune table.

HORS-D'ŒUVRES.

ÉPITAPHE DE MARDI-GRAS.

Ici repose Mardi-Gras,
Qui faisait trembler la volaille.
Carême arrivait à grands pas
Un jour qu'il était en ripaille:
Le jeûne ne convenait point
A ce mangeur insatiable;
Il eût perdu son embonpoint...
Il préféra crever à table.

Par un Abonné de Boulogne.

LE PROVERBE EN DÉFAUT.

Un adage très-vieux, mais qu'un gourmand retient,
Dit qu'en mangeant l'appétit vient.
D'honneur, je ne sais pas comment cela s'arrange;
Mais c'est bien étonnant, disait un parvenu;
Depuis trois heures que je mange
Il ne m'est pas encor venu.

M. Capelle.

LE PRÉDICATEUR DUPE DE SON ZÈLE.

Chez les habitans d'Angoulême
Le petit père André prêcha tout un carême
Sans être invité d'un dîner.
On sent qu'un tel oubli ne peut se pardonner:
Le jour qu'il termina cette sainte carrière
Il leur dit: J'ai rempli mon divin ministère;
J'ai frondé des excès, j'ai donné des avis;
Mais je n'ai point parlé contre la bonne chère,
Car j'ignore comment l'on traite en ce pays.

N. B. Comme cette boutade pourroit jeter de la défaveur sur la réputation gourmande que la ville d'Angoulême a si justement acquise, et nuire à ses habitans dans l'esprit des personnes qui n'ont pas été à même d'apprécier leur honnêteté, nous nous faisons un devoir d'assurer que MM. les *Angoumoisins* ne se sont en aucun temps écartés des principes qui les distinguent depuis des siècles, et qu'ils se conduisent encore de manière à faire rechercher leur table et leur société par tous les Gourmands qui ont le bonheur de les visiter. Quand nous n'aurions pour preuve de ce que nous avançons que d'avoir passé dix jours chez eux, et d'y avoir fait chez dix personnes différentes les dîners les plus recherchés et les plus galamment offerts, l'intérêt qu'ils portent à ce Journal suffiroit pour écarter tous les doutes sur leur *savoir-vivre*.

Nous pensons au surplus que l'accueil qu'en a reçu le père André n'étoit dû qu'à la mission qu'il remplissoit à cette époque auprès de ces aimables disciples de Comus, qui auront craint, en appelant à leur table ce sévère et savant prédicateur, de provoquer son attention sur un sujet qu'il a, fort heureusement pour leur conscience, manqué de traiter.

C.

SECOND SERVICE.

COURS GASTRONOMIQUE.

TROISIÈME DINER.

MANANT-VILLE.

Votre dernière conversation, Messieurs, m'avait donné si bonne opinion des anciens, que j'ai demandé à mon maître-d'hôtel un souper athénien, d'après les recettes que vous m'avez laissées..... Ah! les détestables ragoûts! J'ai cru d'honneur que mon cuisinier s'était fait apothicaire.

LE PROFESSEUR.

Je conçois votre répugnance pour les friandises antiques; mais c'est la faute des auteurs qui nous ont transmis les procédés culinaires des anciens. On était trop délicat du tems de Périclès pour vanter des mets qui n'auraient

point flatté le palais ; il vaut mieux s'en prendre aux historiens.

OXIGÉNIUS.

Je suis de votre avis lorsque je pense au prix que l'on donnait à Rome aux bons cuisiniers ; un d'eux a été payé par un sénateur 4 talens ; ce qui revient à 19,000 liv. de notre monnaie.

SAINT-CHARLES.

Peste ! ce Romain devait avoir une belle sénatorerie !

LE PROFESSEUR.

Ce n'est rien en comparaison de la générosité d'Antoine : il recevait à souper Cléopâtre ; cette princesse, aussi gourmande que belle, vanta la délicatesse du repas, et sur-le-champ son amant fit appeler le cuisinier, et lui donna une ville pour récompense.

MANANT-VILLE.

Voilà ce qui s'appelle encourager les talens !

LE PROFESSEUR.

A cette époque les meilleurs cuisiniers venaient de Sicile. Un des plus célèbres est *Trimalcion*. L'historien Athénée dit que lorsqu'il

ne pouvait se procurer des poissons rares et estimés il savait si bien les imiter, pour la forme et le goût, avec des poissons communs, que les plus fins gourmets y étaient trompés.

MANANT-VILLE.

Cela me rappelle un cuisinier de Louis XV, qui le Vendredi Saint servait au roi un dîner où paraissaient des volailles, des pièces de boucherie, du gibier; le tout fait avec des légumes accommodés au maigre.

OXIGÉNIUS.

Je connais certains casuistes qui, blâmant l'apparence des mets, auraient déclaré le roi et le cuisinier très-hétérodoxes.

MANANT-VILLE.

Vraiment après cela je ne balance pas à donner au cuisinier le plus ordinaire le nom d'*artiste*.

OXIGÉNIUS.

Il est plus; c'est, comme dit Mercier, un médecin qui guérit radicalement deux maladies mortelles; la faim et la soif.

LE PROFESSEUR.

Aussi le grand Frédéric n'a-t-il pas rougi

d'adresser au sien une épître en vers pour le remercier d'avoir inventé un ragoût à la *Sardanapale*, que le prince trouva délicieux.

SAINT-CHARLES.

Et dont il n'a pas, je parie, laissé la recette.

LE PROFESSEUR.

Cela est vrai.

OXIGÉNIUS.

J'ai connu le cuisinier d'un fermier-général qui valait bien Trimalcion. Cet homme professait son art avec une méthode admirable. Un jour que ses maîtres étaient absens, je le priai de me donner une idée de la théorie de son état, et voici à peu près ce qu'il me débita, le tablier retroussé, le couteau au côté, et le bonnet de coton sur l'oreille :

Les officiers de bouche croient tout savoir quand ils ont appris à bien choisir les alimens, à conserver ceux bons à garder, à préparer, cuire, assaisonner et parer ceux qu'ils doivent servir : tout cela n'est que l'*a*, *b*, *c* de notre science.

MANANT-VILLE.

Ah! ah!

OXIGÉNIUS.

Le plus difficile, continua-t-il, est de connaître les élémens du goût. Il y a trois sortes d'appétits; celui que l'on éprouve à jeûn; sensation impérieuse qui ne chicane point sur les mets, et qui vous fait venir l'eau à la bouche à l'aspect d'un bon ragoût. Je le compare au desir impétueux d'un jeune homme qui voit sourire la beauté qu'il aime. Le second appétit est celui que l'on ressent lorsque, s'étant mis à table sans faim, on a déjà goûté d'un plat succulent, et qui a consacré le proverbe, *l'appétit vient en mangeant*. Je l'assimile à l'état d'un mari dont le cœur tiède s'échauffe aux premières caresses de sa femme. Le troisième appétit est celui qu'excite un mets délicieux qui paraît à la fin d'un repas, lorsque, l'estomac satisfait, l'homme sobre allait quitter la table sans regret. Celui-là trouve son emblême dans les feux du libertinage, qui, quoiqu'illusoires, font naître cependant quelques plaisirs réels. La connaissance de cette métaphysique de l'appétit doit guider le cuisinier habile dans la composition du premier, du second et du troisième service.

MANANT-VILLE.

On peut appeler cela un systême profond.

OXIGÉNIUS.

Vous n'y êtes pas. Pour faire naître à volonté ces appétits, ajouta mon orateur, il faut savoir marier les saveurs : or, nous avons autant de saveurs qu'il y a de couleurs dans l'arc-en-ciel. Toutes les substances sapides que nous offre le globe se rangent dans l'un des sept genres suivans :

Saveur *douce*, comme le lait.

Saveur *sucrée*, comme le miel et la plupart des fruits mûrs ou cuits.

Saveur *salée*, comme les productions marines.

Saveur *acide*, telle que celle des citrons, des groseilles, du verjus.

Saveur *amère*, comme la chicorée sauvage.

Saveur *âcre*, comme le poivre, le girofle et la plupart des épices.

Saveur *astringente* ou *stiptique*, telle que celle des grenades, des nèfles.

A ces saveurs simples il faut ajouter les mixtes et composées que la nature présente en foule, mais dans lesquelles on retrouve toujours une saveur simple, dominante.

Puisque j'ai pris pour terme de comparaison

les couleurs primitives, j'observerai que si l'association de certaines couleurs plaisent à l'œil, tandis que d'autres choquent la vue, de même certaines saveurs mariées ensemble flattent le goût, tandis que d'autres répugnent au palais : ainsi le jaune et le violet, le vert avec le rose font un effet agréable; le bleu perd sa nuance quand il est mis sur du vert : ainsi le sucre s'allie très-bien avec les alimens doux, acides ou amers; mais il ne peut s'associer avec les substances salées : on doit donc étudier ces convenances. Je vais plus loin; il faut savoir que dans la bouche les organes du goût, distribués sur différens points, ne sont pas tous affectés par les mêmes saveurs. Le piment, par exemple, pique principalement les bords latéraux de la langue; la canelle stimule spécialement le bout de ce même muscle; le poivre fait sentir son ardeur sur le milieu, les amers dans le fond de la bouche, les spiritueux au palais et sur les joues; il est même des substances qui ne sont sapides que dans le gosier, et d'autres dans l'estomac. Vous concevez, Monsieur, que lorsque l'organe du goût est émoussé dans un de ces points, on peut interroger les autres, et produire de nouvelles sensations.

MANANT-VILLE.

Oh! cela est trop fort, monsieur le chimiste, et vous prêtez ici votre savoir au cuisinier.

OXIGÉNIUS.

Je vous jure que je ne suis que traducteur. Mais ce n'est pas tout; il faut encore, ajouta-t-il, savoir graduer les sensations. Un poète ne commence pas son sujet par le morceau le plus brillant de son ouvrage; un musicien n'épuise pas dans son début toutes les ressources de son art; un acteur ménage son organe dans l'exposition de la pièce qu'il joue; le gastronome doit agir de même; et puisque j'ai déjà pris l'amour pour exemple, je dirai qu'à table, comme dans un boudoir, la volupté n'est parfaite que lorsqu'elle suit un *crescendo* insensible. Voyez comme un amant qui n'est pas novice prélude à sa conquête : d'abord doux regards et doux propos, puis un soupir, puis une main pressée, un baiser modeste, un plus hardi, une main qui s'égare, un désordre progressif, de l'abandon; puis l'ardeur du desir, l'ivresse du plaisir, le délire de la passion, l'anéantissement du bonheur. Il faut préparer avec le même art les jouissances du gourmand, lui donner d'abord des mets doux et légers,

augmenter et varier la saveur des seconds, appeler ensuite à son secours le sucre et l'ambroisie, s'armer des brûlans aromates, des spiritueux volatils, et tempérer de tems en tems leur énergie par la fraîcheur des fruits savoureux.

MANANT-VILLE.

Ah, monsieur! si ce cuisinier se trouvait quelque jour sans place, dites-lui que je lui offre quinze mille francs d'honoraires.

LE PROFESSEUR.

Pour juger un artiste aussi habile il ne suffit pas d'être gourmand; il faut encore avoir un tact fin et délicat : je doute qu'un tel homme convînt au plus riche *polyphage*.

SAINT-CHARLES.

Qu'est-ce, je vous prie, qu'un polyphage?

LE PROFESSEUR.

Maître Rabelais, un des plus aimables gourmands, nous en offre le type dans *Gargantua*; mais avant lui les anciens en consacrèrent le modèle dans la fable de *Pandarée*, mangeur si étonnant, que Cérès lui accorda le don de dévorer tout impunément sans avoir d'indigestions.

MANANT-VILLE.

Heureusement il n'y a en France ni Gargantua ni Pandarée.

LE PROFESSEUR.

Ces hommes omnivores ne sont pourtant pas des êtres tout à fait fabuleux; Jules Capitolin rapporte que l'empereur *Clodius Albinus* mangea dans un seul déjeûner 100 perches, 10 melons, 20 livres de raisins, 100 bec-figues et 33 douzaines d'huîtres.

SAINT-CHARLES.

Cet historien est-il bien fidèle?

LE PROFESSEUR.

Il y a peu d'années que parut en Saxe un homme que l'on a surnommé l'*Ogre de Wirlemberg*, et qui était insatiable; il faisait profession de manger pour de l'argent: il dévora dans un jour un cochon et un mouton entiers. Quand il n'avait pas d'alimens il avalait des vases de terre ou de verre; il lestait son estomac avec des pierres. Un jour il mangea en plaisantant deux boisseaux de cerises avec leurs noyaux; une autre fois il avala une écritoire couverte de plaques de fer, avec les plumes, le canif, l'encre et le sable.

MANANT-VILLE.

Tous ces faits sont-ils avérés?

LE PROFESSEUR.

Ils sont attestés par beaucoup de témoins respectables, et consignés dans un Mémoire de l'Académie de Wirtemberg, intitulé : *de Polyphago et Allotriophago Wirtembergensi Dissertatio*. Ce Mémoire fut lu par M. Frenzel, sous la présidence de M. Boëhmer.

SAINT-CHARLES.

Dieu nous préserve d'un pareil appétit!

OXIGÉNIUS.

Si l'on révoquait en doute la voracité de l'ogre saxon, je pourrais citer des faits beaucoup plus récens, et dont je fus en partie témoin, sans vous parler de l'avant dernier gardien de la Ménagerie, qui mangea en trois jours le lion son meilleur ami, et sollicita comme une faveur les restes de l'éléphant. En 1788 arriva à Paris un jeune homme court, trapu, d'une figure assez ignoble, mais ayant le cou large et des dents jusqu'au fond du gosier : il se faisait appeler *Tarare*, et fut quelque tems commissionnaire à la porte des spec-

tacles. Il parvint jusqu'aux traiteaux des parades, et joua le paillasse sur les Boulevards. A dix-sept ans il pesait cent livres, et mangeait dans vingt-quatre heures, en viande, pain et fruit, le même poids que son corps. Il fit quelquefois le pari de manger dans la journée plusieurs paniers de pommes, et gagna toujours la gageure. A l'époque où la révolution suspendit les jeux de Momus, ne pouvant gagner sa subsistance, Tarare se rendit à l'armée du Rhin; mais le pain de munition et ses petites maraudes, ne lui suffirent pas; il tomba bientôt malade d'inanition, et fut conduit à l'hôpital de Soultz. La première chose qu'il y trouva fut un chat; il le saisit et le dévora vivant, en lui tenant la tête et les pattes. Le bruit de ses exploits de gueule vint jusqu'au général Beauharnais, qui desira le voir. Dans ce moment un corps de l'armée était coupé par l'ennemi; le général voulait lui faire passer des ordres, et Tarare s'offrit de les porter. Il endosse un habit de paysan, reçoit la lettre du général, la met dans un étui, l'avale et part. Arrêté par une patrouille autrichienne, son langage réveille des soupçons; on le garde à vue pendant vingt-quatre heures. Cependant la lettre ne pouvait rester plus long-tems dans le bureau de poste où elle

avait été mise : force fut de la laisser sortir ; mais Tarare saisit le moment où ses gardes avaient le dos tourné : il prend l'étui, le remet à la poste, s'échappe, fait sa commission, et vient rapporter la réponse de la même manière. La récompense qu'il reçut le mit à même de soutenir quelque tems son existence; mais il ne tarda pas à se trouver dans le dénuement, et vint mourir de faim à l'hospice de Versailles, à l'âge de vingt-six ans.

MANANT-VILLE.

Ce polyphage buvait-il en proportion de ce qu'il mangeait?

OXIGÉNIUS.

Non assurément, et il était rare qu'on le trouvât dans un cabaret ou dans une guinguette.

SAINT-CHARLES.

Messieurs, vous qui connaissez si bien les origines, nous diriez-vous d'où vient ce nom de *guinguette?*

LE PROFESSEUR.

Il vient de celui de *guinguet* ou *ginguet*, que l'on donnait autrefois au vin verd des en-

virons de Paris. Les guinguettes ont commencé à être connues en 1554.

MANANT-VILLE.

Parbleu, vous citez, Monsieur, les époques d'une manière imperturbable; mais tout le monde n'est pas toujours de votre sentiment. Je rapportais, il y a deux jours, ce que vous nous avez dit sur l'origine du vin, et j'ai trouvé des contradicteurs.

LE PROFESSEUR.

Je le crois, et ne changerai pas d'avis pour cela. Je sais que les uns, d'après Athénée, prétendent qu'un certain *Oreste*, non l'ami de Pylade et l'amant d'Hermione, mais le fils de Deucalion, vint après le déluge régner en Ethna, où il planta la vigne et fit le premier vin. D'autres disent que c'est *Saturne* qui remplit la première cuve en Crète. Selon ceux-ci *Bacchus*, le thyrse en main, fit les premières vendanges dans l'Inde; selon ceux-là c'est *Osiris* qui le premier pressa la grappe en Egypte. Enfin il en est qui attribuent l'invention du vin à *Gerion*, roi d'Espagne, tandis que les Hébreux et les Chrétiens réclament cet honneur pour *Noé*.

OXIGÉNIUS, *à Manant-Ville.*

Puisque vous attaquez M. le professeur, permettez-moi à mon tour de vous attaquer. Vous avez avancé la dernière fois que les Romains ne connaissaient pas le vin mousseux: vous êtes dans l'erreur, car Virgile a dit:

. . . . Ille impiger hausit
Spumantem pateram. . . . . .

LE PROFESSEUR.

Ceci est une mauvaise chicane; car Monsieur ne parlait point du vin mousseux en général, mais du vin de Champagne, et je ne vois pas qu'il en soit question avant le quatorzième siècle. La plus ancienne anecdote que je connaisse à ce sujet est celle de Venceslas. Ce prince, roi de Bohême et des Romains, vint en France pour y négocier un traité avec Charles VI. Il se rendit à Reims au mois de mai 1397. On le reçut avec toute la dignité et l'éclat qui convenaient: on lui servit les meilleurs vins de Champagne. Il prit goût à faire sauter le bouchon, prétexta des difficultés pour traîner le traité en longueur, et pouvoir s'enivrer plus long-tems du nectar champenois. Enfin, voyant qu'il ne pouvait plus pro-

longer son séjour qu'en cédant ce qu'on lui demandait, il préféra, dit l'histoire, consentir à tout plutôt que de ne pas se livrer aux excès qui lui devenaient si faciles à Reims. (1)

MANANT-VILLE.

Je conçois fort cette faiblesse.

OXIGÉNIUS.

Il n'est pas le seul monarque que le vin de Champagne ait séduit : dans un voyage que je fis il y a quelques années près d'Aï, un chanoine de mes amis, homme très-érudit, me fit voir quatre petits clos de vignes qui ont appartenu en même tems à des souverains ; François Ier, Léon X, Charles-Quint et Henri VIII, roi d'Angleterre, les avaient achetés séparément, avec une petite maison où vivait un vigneron à leurs gages, qui tous les ans leur envoyait une provision de ce bon vin.

MANANT-VILLE.

Et ces petits royaumes bachiques sont restés en paix, tandis que des princes se disputent souvent, les armes à la main, des landes incultes ou d'arides rochers !...

(1) Observations sur l'Agriculture, tome 2, page 191.

SAINT-CHARLES.

Nous avons fait aujourd'hui l'éloge des cuisiniers ; cela est fort bien ; mais quoique leur histoire nous en présente de fort illustres, je suis tenté de donner la préférence aux cuisinières ; il me semble qu'elles doivent avoir plus de délicatesse, plus de goût, de propreté, et qu'à science égale elles doivent l'emporter.

LE PROFESSEUR.

Hérésie profonde ! Jamais la tête d'une villageoise ou d'une ouvrière (et c'est dans cette classe que se choisissent les cuisinières) n'admettra les savantes combinaisons de l'art gastronomique. Cependant, comme la plupart des bourgeois se contentent du service féminin, et qu'il peut avoir son agrément pour les petits ménages, je dois vous dire qu'un observateur très-éclairé a fait une étude particulière du mérite des cuisinières ; il a reconnu qu'on pouvait les classer par ordre de pays ; que les meilleures étaient les Picardes, puis les Orléanaises ; qu'ensuite venaient les Flamandes, les Bourguignonnes, les Comtoises, les Lorraines, enfin les Parisiennes et les Normandes. Dans cette nomenclature il a balancé la fidélité, l'ordre, l'économie, l'intelligence et la

propreté, et a donné la prééminence aux qualités essentielles.

OXIGÉNIUS.

Eh! vraiment, la servante de Molière était Picarde; honneur au pays de la bonne Laforest!

CORRESPONDANCE.

A messieurs les Rédacteurs du Journal des Gourmands, et plus particulièrement à M. M. S. U., grand Dégustateur.

En parcourant les différens Cahiers du Journal dont vous êtes les joyeux Rédacteurs, je me suis occupé plus sérieusement de votre topographie des vins : cet article, si intéressant pour la gastronomie, y est traité avec tous les soins d'un historiographe gourmand; cependant je croirai seconder le desir et le noble élan du

rédacteur bachique en lui donnant quelques notices sur les vins d'*Asti*, département du *Tanaro*, dont il n'a pas fait mention parmi les vins du Midi.

Bons habitans de cette contrée, quoique séparé de vous par des espaces immenses, je n'oublierai jamais la reconnaissance que je dois au nectar que vous cultivez, à la grâce avec laquelle vous en faites les honneurs !...

Les Gourmands de ce pays, jaloux peut-être du bonheur de posséder seuls un suc si délicieux, n'ont jamais cherché à étendre au-deçà des Alpes la renommée de leur vin. C'est par ce motif, le seul sans doute, qu'il est resté inconnu dans presque toute autre contrée que la vingt-septième division. C'est surtout le raisin dit *Malvasia* qui donne le suc le plus spiritueux et le plus précieux dont le département du *Tanaro* honore ses repas les plus recherchés.

Je ne dirai rien sur l'origine, l'étendue et l'état actuel des vignes qui le produisent ; je desire seulement

mettre sous les yeux de la Société gourmande les sources de cette liqueur bachique, afin de les mettre en état de ne pas être trompés dans le choix de ces vins, dans le cas où quelques-uns de ses membres voyageraient dans ces régions; je suis d'ailleurs persuadé que si les Rédacteurs du Journal des Gourmands peuvent trouver le moyen de perfectionner le vin d'Asti, et le mettre en état d'être admis honorablement dans leurs doctes séances, ils n'oublieront point de *porter la santé* de leur plus gourmand associé.

J. S...s, *capitaine à la légion du Midi.*

Ce sera toujours avec plaisir, avec reconnaissance que nous recevrons de nos abonnés des renseignemens sur les vins de leur connaissance; mais nous observerons à notre fidèle associé que jusqu'ici nous avons borné notre travail à la description seulement des terroirs de la France, et sans cette excuse, très-franche de notre part, quelles réclamations n'aurions-nous pas à recevoir des heureux possesseurs des vignes qui donnent le Bénicarlos, le Sétuval,

le Porto, le Malaga, le Madère, le Xérès, les vins du Pic de Ténérife, les différentes Malvoisies originaires de Bourgogne, et si bien naturalisées sur les rives de l'Océan atlantique! nous espérons,

Pour peu que Dieu nous prête vie,

donner successivement cette précieuse nomenclature; mais en patriotes bien appris nous devons commencer par faire les honneurs de chez nous, et nous profitons de la réclamation qu'on vient de lire pour inviter pour la dernière fois les habitans des pays méridionaux de la *France*, qui desirent l'insertion honorable de leurs vignobles dans notre procès-verbal bachique, et qui le justifient par leur mérite, de se hâter de faire parvenir au bureau du Journal leurs renseignemens, appuyés, s'ils le veulent, de plus *liquides* témoignages, pour clorre irrévocablement cet article au 20 du mois d'avril prochain.

M. S. U., *grand Dégustateur*.

Villefranche-d'Aveyron, le 10 février 1807.

Messieurs,

J'ai lu avec enthousiasme dans votre Cahier de ce mois la recette d'un *rôti sans pareil*. Un amateur de Figeac, département du Lot, (à cinq lieues de cette ville) vient de mettre à exécution un rôti non moins appétissant. Il avait acheté cinquante-quatre francs une truffe pesant de vingt-quatre à vingt-cinq livres; c'était, comme vous pouvez le penser, un très-beau monstre qu'il ne savait à quelle sauce mettre sans le dépecer. Après avoir bien réfléchi il prit le parti de mettre une mauviette dans une grive, la grive dans un perdreau rouge, le perdreau dans un chapon, et le chapon dans la truffe; bien entendu que les débris qu'il avait retirés de l'énorme trou qu'il fut obligé de faire à la truffe pour y placer le

chapon lui servirent à bourrer les flancs de la mauviette, de la grive et de la perdrix...

Vous ne seriez pas étonnés, messieurs, de cette belle idée si vous connaissiez le génie inventeur qui distingue les habitans de Figeac pour tout ce qui tend à propager les principes du premier des arts.

Je suis avec admiration, messieurs, un de vos fidèles disciples.

D***, *abonné et membre de la Société Epicurienne de Villefranche-d'Aveyron.*

Note des Rédacteurs. Le zèle qui anime les habitans des rives de l'Aveyron et du Lot pour la prospérité de l'art alimentaire nous est connu depuis long-tems; tout récemment encore l'aimable Epicurien dont on vient de lire la lettre, en nous adressant des reproches fondés sur une erreur commise dans notre article sur les truffes, (*Cahier de Janvier*) nous a, de la manière la plus honnête, mis à même de porter le jugement

suivant sur les volailles truffées que cette ville recueille et prépare :

Les truffes du Rouergue (département de l'Aveyron) diffèrent un peu, et par la nature et par la couleur, des truffes du Périgord, en ce qu'elles sont moins noires, plus marbrées et plus légères que ces dernières; mais le goût, le parfum en sont à peu près les mêmes; et nous ne doutons nullement que ce ne soit principalement des truffes du Rouergue ou du Quercy (département du Lot, limitrophe de celui de l'Aveyron) que l'on *naturalise périgourdines* à Paris, afin de leur donner plus de cours dans le commerce. (1)

M. *Mercier,* pharmacien à Villefranche, et qui tient aussi un magasin de comestibles, afin de contenter tous les goûts, est l'homme de confiance que nous donnons à nos abonnés lorsqu'ils voudront se procurer d'excellentes volailles truffées, ou telle autre denrée du département de l'Aveyron.

Nous devions cet hommage à la vérité et à la *Société Epicurienne* de Villefranche,

(1) Nous n'entendons pas parler exclusivement des volailles et des truffes venant de Villefranche, mais de quelques villes encore qui ont le bonheur d'être ses voisines et ses rivales en ce genre; de ce nombre sont Cahors, Figeac, Caylus, Caussade et Montauban.

dont M. D*** fait partie, et nous nous empressons de le leur rendre, pour leur servir à l'une et à l'autre en tant que de besoin.

Quant à la truffe de Figeac, pesant de 24 à 25 livres, nous pensons qu'elle n'a pu prendre naissance que dans le département de la Garonne, limitrophe de celui du Lot, et qu'elle n'a pu être trouvée et mangée que dans une ville en *ac*.

ENTREMETS.

Avis plus essentiel pour nous que pour nos Abonnés.

Le *Rocher de Cancalle* se divise maintenant en deux départemens, M. Balaine, notre hôte, y ayant réuni la maison connue sous le nom du *Rocher d'Etrétat*, qui est située tout à côté.

On trouve dans cette dernière des chambres particulières très-com-

modes, et un salon plus vaste qu'au Rocher de Cancalle; et, par cette raison, lorsque la *Société Epicurienne* est réunie au grand complet, sa séance a lieu dans le salon que M. Balaine met à sa disposition au Rocher d'Etrétat.

Nous avons cru devoir instruire nos abonnés de cette disposition pour plusieurs raisons:

1°. Pour les prévenir que, soit au *Rocher de Cancalle*, soit au *Rocher d'Etrétat*, ils seront toujours chez M. Balaine, et que des deux côtés on trouve les mêmes huîtres, les mêmes vins et la même chère, puisque les deux maisons n'en font qu'une;

2°. Pour que les personnes qui se réunissent en grand nombre au Rocher de Cancalle le jour de notre séance, ne soient point surprises de ne pas nous y trouver le jour où le nombre des convives nous aura décidés à siéger au *Rocher d'Etrétat*;

3°. Enfin, pour que l'on ne conclue pas de cet état de choses ou que nous

sommes infidèles à M. Balaine, ou que nos réunions sont suivies avec moins d'exactitude.

Par mandement de la Société,

LE SECRÉTAIRE PERPÉTUEL.

De l'usage de chanter à table.

Discours prononcé dans la Séance du 20 février.

Je serais presque honteux du texte que j'ai choisi, et de sembler ériger un plaisir en précepte, si nos enjoués convives n'offraient dans leurs chansons la plus aimable solution de ce problême, et ne convertissaient eux-mêmes, par le charme de leurs accords, le précepte en plaisir. Je chercherai donc moins à prouver la nécessité que l'usage constant de chanter à table. Si les poètes les plus célèbres, si les troubadours les plus galans, si les rois même, amans des lettres, ne l'ont pas dédaigné, un observateur rigo-

riste trouvera cet usage *conséquent*, et en conclura la nécessité de le perpétuer. Or, depuis Salomon, qui chanta la belle Sunamite en strophes tellement alternées que l'amant et sa maîtresse pouvaient chanter à voix seule, puis être remplacés par le chœur des convives, jusqu'à *Panard*, de joyeuse mémoire, je vois les anciens et les modernes, l'histoire et la fable offrir à l'envi des modèles de chansons de table.

Sapho, tendre et gourmande, invoque tour à tour
Dans son double délire et Bacchus et l'Amour.
Fidèle à la beauté comme au dieu de la treille,
Anacréon chanta Philis et sa bouteille.

Tibulle chanta sa Délie ; mais il mêle à ses louanges celles du vainqueur de l'Indus, et le récit de ses triomphes à ceux du dieu d'amour.

Horace, animé de la double ivresse du vin et de Vénus, s'écrie en succombant sous les faveurs du dieu de Nyssa et de sa douce amie :

Quis post vina, gravem militiam aut pauperiem crepat?

*Quis non te potiùs, Bacche pater, teque decens
Venus?....*

(CARM. XIX, ad Varum, lib. I.)

où pour exhorter Lidie à boire et à chanter:

Prome reconditum,
Lyde strenua, Cæcubum....
. . . .
Nos cantabimus invicem.

(Lib. 3, XXVIII, ad lydicon.)

La poésie française, dans son enfance, compte parmi ses troubadours des têtes couronnées; et l'on connaît ce *tenson* amoureux et bachique, si plaisamment parodié depuis par *Figaro* :

Le vin et la tendresse
Se disputent mon cœur;
Si l'un est ma maîtresse,
L'autre est mon serviteur.

Depuis ce beau siècle, immortalisé par les exploits de *Turenne* et par les chansons de *Chaulieu*, jusqu'à celui dans lequel nous voyons un héros *recom-*

mencer Alexandre et César, tandis que les légers enfans du Vaudeville reproduisent Collé et Lattaignant, tout s'unit pour célébrer à table et Comus et les Belles. Chaque ville, rivale de l'institution épicurienne, a fondé une société d'où jaillissent des couplets et des torrens de vin, et nous n'éprouvons dans leur correspondance que l'embarras des richesses.

La nation française est essentiellement chantante, selon la remarque du rusé Mazarin. Le Français prisonnier charme en chantant les ennuis de sa captivité; il chante les faveurs comme les rigueurs de sa maîtresse: on chante en France pour calmer ses inquiétudes comme pour célébrer ses plaisirs, et l'on a vu le couplet, aiguisé en épigramme, courir la ville, et punir, au défaut des lois, tel ministre prévaricateur, et acquitter la vengeance publique. C'est en chantant que le Français vole aux combats; il chante encore en célébrant ses triomphes; et quand bientôt les hymnes de la paix vont se mêler à nos rondes

bachiques, on pourrait contester le droit de chanter à table!.... Moi-même, soit contagion de l'exemple, soit pour accréditer aussi par le mien cet agréable usage... chers confrères...

AIR : *Nous nous marierons dimanche.*

Si j'ai du plaisir, si j'ai du chagrin,
Du soir au matin je chante;
La chanson soudain bannit mon chagrin,
Double mon plaisir.... je chante;
Et pour Bacchus
Et pour Vénus
Je chante;
Mais vos couplets,
Dont le succès
M'enchante,
Sont ceux que je chante; ou si je me tais
C'est lorsque l'un de vous.... chante.

G. de B......T, né B.

ENCORE UN AVIS.

L'ARTICLE relatif aux Sociétés Epicuriennes, inséré dans notre Cahier de février dernier, a donné lieu à plusieurs questions sur la marche que doivent tenir les présidens de ces Sociétés pour être admis à nos banquets ; nous allons faire une réponse générale :

1°. Les Sociétés de France ou de l'étranger, qui, sous le titre de *Société Epicurienne*, desireront *s'affilier en gourmandise* à celle de Paris, nous enverront le tableau de leurs membres, signé *manu propria*, et dans lequel le nom du président sera désigné.

2°. Les présidens de ces Sociétés, qui, séjournant dans la capitale, desireront prendre part à nos banquets du 20, voudront bien se faire inscrire cinq jours à l'avance au bureau de ce Journal, en exhibant un pouvoir de leur Société, signé sinon de tous les membres qui la composent, au moins d'une bonne partie.

3°. Il ne pourra être admis plus de trois présidens à chacun de nos dîners ; car l'on pense bien que si tous ceux qui auront le droit de s'y présenter arrivaient le même jour il nous serait impossible de les recevoir.

DIALOGUE

entre un Membre de la Société Epicurienne de Paris,

*et les citoyens Théophile et Georges Du***.*

—Vous êtes, m'a-t-on dit, l'un des Epicuriens
Du Rocher: voulez-vous admettre à votre table
Deux Gourmands fort jaloux d'en être les soutiens?
Nous faisons le couplet, si l'on veut... —Admirable !
— Et nous aurons à vos repas
De l'esprit comme on n'en a pas;
Car nous en possédons, sans que cela paraisse,
Et buvons comme il faut. — Un peu trop, entre nous
Même on vous dit tous deux enclins à la paresse.
— Propos que tout cela! nous avons des jaloux...
—Cependant...—Il est vrai, nous aimons le Bourgogne
Et parfois on nous voit sur la table... — Ou dessous.
— Crier, déraisonner; mais... — Le titre d'ivrogne
Exclut de nos banquets; j'en suis fâché pour vous,
Et ne puis pas tout seul vous recevoir d'emblée.
— Non! nous dirons du mal de toute l'assemblée.

Par Jean de Nivelle, *abonné de Paris, en la Cité.*

DESSERT.

MOQUONS-NOUS DE ÇA.

AIR : Daignez m'épargner le reste.

L'ESPRIT malin s'est diverti
A nous peindre dans ses libelles
Comme un club vil et perverti
De gloutons au bon goût rebelles:
Ainsi donc prenons le parti
De célébrer nos Isabelles...
Endormons-nous sur le rôti; (*Bis.*)
Réveillons-nous près des belles.

Mais quoi! redoutant le courroux
Et des Catons et des Tartufes,
Chers amis, nous priverons-nous
Et des ortolans et des truffes!
Non, non; gardons-nous de changer;
Et, sans avoir souci ni cure,
Restons pour boire et pour manger
A l'enseigne d'Epicure.

L'ami des huîtres d'Etrétat [1]
Et de l'excellent jus d'octobre
Fait circuler dans un état
Bien plus d'argent que l'homme sobre :
S'il fallait vivre uniquement
Du brouet de Lacédémone,
Dans maint et maint département
Que de traiteurs à l'aumône!

Sans doute, alors qu'il le voudra,
Un raisonneur, même novice,
Ex cathedra nous prouvera
Que la gourmandise est un vice :
Mais si malgré tous ses sermens
Sept fois par jour le juste pèche,
D'être une fois par mois gourmands
Faudra-t-il qu'on nous empêche!

Dans la plupart de ces pamphlets,
Où sans motif grave on nous tance,
On dit qu'à faire des couplets
Nous mettons par trop d'importance:
Loin d'en éprouver des remords,
Méfions-nous de ces critiques...
Ils nous peindraient comme ivres-morts
Si nous cessions nos cantiques.

(1) Ou de *Cancalle*, c'est tout un.

Mais aussi, tout bien calculé,
Et d'Anacréon et d'Horace,
Et de Panard et de Collé
En bien mangeant suivons la trace :
Au lieu d'être franc du collier
Pégase n'est qu'une mazette
Quand il lui faut au râtelier
Lire toujours la gazette.

M. DE PIIS.

LA BROCHE,

CHANSON GOURMANDE.

AIR : Femmes, voulez-vous éprouver.

ou : En scène je suis un héros. *(De Cassandre-Agamemnon.)*

ou encore : L'homme ici bas est voyageur.

De rimer quand j'ai le projet
Je prends la plume avec courage ;
Je choisis un heureux sujet,
Et je me mets vite à l'ouvrage :
Or, je me dis, en remarquant
Que du dîner l'instant approche :
« *La broche* est un sujet piquant ;
« Je puis donc me mettre à *la broche*. »

J'ai tourné maint couplet gaillard,
Mainte chansonnette légère;
J'ai tourné le noir *Corbillard*, [1]
Et le galant *Vélocifère...* [2]
A ta marotte, cher Momus,
Permets encor que je m'accroche;
Avec Bacchus, avec Comus
Viens m'aider à tourner *la broche*.

Bien fou qui va se promener,
Armé d'un tube à double verre,
Pour savoir qui Dieu fait tourner
Ou du Soleil ou de la Terre!
Ignorant au plus haut degré,
Dût-on m'én faire le reproche,
J'en conviens, tout tourne à mon gré
Lorsque je vois tourner *la broche*.

D'Ursule on vante les appas;
Ses dîners seuls font ma conquête,
Et quand chacun songe tout bas
A lui faire tourner la tête,
Moi, bien loin de former des vœux
Pour attendrir ce cœur de roche,
Je ne lui parle de mes feux...
Que pour faire tourner sa *broche*.

(1-2) J'ai fait il y a quelques années des chansons sur ces deux *voitures publiques*.

Deux rimeurs, dont l'esprit n'est pas
Beaucoup mieux nourri que leur panse,
Disent qu'à nos joyeux repas
« *Un dindon vient sans qu'on y pense.* »[1]
Ont-ils voulu nous faire affront?...
Pour nos dîners est-ce un reproche?...
Non; j'en conclus qu'ils y viendront
Un jour... en sortant de *la broche.*

Rien ne vaut les dindons rôtis;
S'ils nous manquaient... Dieux! quel dommage!
Alors, je vous en avertis,
Nous verrions un bien grand carnage!...
Ah!... de toutes parts égorgés,
Plumés, bardés, de proche en proche,
Parmi ceux qui les ont mangés
Combien j'en retrouve à *la broche!*

Quand par malheur je serai mort
Maître Pluton, je te l'avoue,
Je ne veux pas subir le sort
D'Ixion tournant sur sa roue:

---

(1) *Souvent au dîner des Gourmands*
Un dindon vient sans qu'on y pense. —

Tel est le refrain du *plus joli* couplet d'une pièce tombée il y a quelques jours. Nous ne nommerons pas les auteurs de cet ouvrage mort-né; nos lecteurs n'en seraient pas plus avancés. *(Note des Éditeurs.)*

Eloigné dans ton noir tripot
De Sisiphe tournant sa roche,
Tiens... sans tourner autour du pot,
Charge-moi de tourner *la broche.*

M. Armand-Gouffé.

C'EST TOUJOURS ÇA,

CHANSONNETTE.

Air : Ça n' se peut pas.

Chers Gourmands, lorsque je m'amuse
A prendre avec vous mes ébats,
Je conviens que ma faible muse
Jusqu'à présent chanta bien bas.
Je fais des vers comme tant d'autres,
C'est à dire couci couça...
Mais je les place auprès des vôtres;
C'est toujours ça. (*Bis.*)

Excité par les perfidies
De bons amis... un peu sournois,
Damon fit trente comédies;
Damon fut sifflé trente fois.

Depuis qu'à force d'épigrammes
Des *Français* on le repoussa,
Il dit : Faisons des mélodrames;
C'est toujours ça.

Tout près de conclure sa noce
Avec Jeannette qui lui plaît,
Colas risque un baiser précoce;
Mais Colas reçoit un soufflet:
Colas, se frottant le visage,
Se disait quand il embrassa...
En attendant le mariage
C'est toujours ça.

On boit partout : le riche à table
Boit du Pomard et du Rota;
Le bourgeois, un peu plus traitable,
Du vin que son clos enfanta;
L'artisan boit à la guinguette
Du jus qu'à Surêne on pressa...
Le pauvre boit de la piquette;
C'est toujours ça.

Des gros dindons qu'on nous apporte
Deux petits auteurs fort jaloux,
Grattaient jadis à notre porte,
Espérant dîner avec nous.

N'y pouvant dîner d'après l'ordre
Qu'à monsieur Balaine on laissa,
Sur nos vers ils cherchent à mordre;
C'est toujours ça.

On sait que pour payer ses dettes
Un auteur offre une chanson;
Aussi pour celles que j'ai faites
J'en offre une de ma façon:
Je desire qu'elle vous plaise;
Songez qu'elle m'embarrassa...
Quand vous la trouverez mauvaise
C'est toujours ça.

M. Brazier.

LE FOND DU SAC.

Air du petit Matelot.

Lorsque le vingt du mois arrive
Chacun apporte son tribut;
Et comme un autre, en bon convive,
Je veux atteindre au même but:
Ma muse timide et discrette,
Eprouvant un certain tic-tac,
Me dit que pour payer ma dette
Il faut fouiller au *fond du sac.*

Le fond du sac est une mine
Qu'on ne peut voir à découvert;
Un cœur où l'intérêt domine
Ne saurait être moins ouvert.
Tous les jours un ami sincère,
Presqu'autant que monsieur de Crac,
Vous touche la main et la serre,
Mais sans toucher au *fond du sac.*

Tel est brave, et quoi qu'il en dise,
Son courage est un peu douteux :
Prêchant contre la gourmandise,
Tel autre est un Gourmand honteux. [1]
Les vertus ou l'intempérance
Tiennent souvent de l'estomac;
Le plus modeste en apparence
N'ose montrer le *fond du sac.*

Un état fâcheux ou prospère
Dans ce monde n'est jamais sûr;
Mais le sage toujours espère,
Quoiqu'il se trouve au pied du mur;
Il dit : J'ai mon cœur pour ressource;
Le sort, qui fait plus d'un mic-mac,
A mis le diable dans ma bourse,
Et l'espérance au *fond du sac.*

---

(1) Combien de gens ne critiquent les Gourmands que parce qu'ils n'ont pu se faire admettre au nombre de ces joyeux enfans d'Epicure! *(Note des Editeurs.)*

O vous docteurs à longue vue,
Qui sans doute riez de nous,
Des cieux vous faites la revue;
Mais, dans le fond, que voyez-vous?
Ah! votre science profonde
Vaut moins qu'une once de tabac:
Si l'on voit clair dans l'autre monde,
Nous verrons tous le *fond du sac*.

Malgré les rimes trop rebelles,
Ayons toujours, même au bivouac,
Pour chanter Comus et les Belles
Un refrain dans notre bissac.
Joyeusement passons la vie,
Raisonnons *ab hoc et ab hac*,
Et que la tristesse et l'envie
Ne quittent pas le *fond du sac*.

M. Antignac.

LES DEHORS TROMPEURS

Air: Eh! ma mère, est-c' que j' sais ça.

Sur la scène de la vie
Chaque mortel en entrant
Pour jouer la comédie
Prend un masque différent.
Pour peu que l'on étudie

Chaque geste, chaque trait,
On voit comme
Plus d'un homme
N'est pas ce qu'il nous paraît.

Dormeuil à l'académie
Siège avec les érudits;
Il est riche, et l'on publie
Qu'il *paya* bien ses écrits.
Son journal, sa coterie
Le placent au premier rang;
Voilà comme
Plus d'un homme
Passe ici pour un savant.

Pour épouser fille sage
Qui possède encor sa fleur
Je me marie au village,
Dit un rusé connaisseur.
Après cinq mois de ménage,
Arrive un petit poupon:
Voilà comme
Un habile homme
Prend le fruit pour le bouton.

Sous le lit de sa maîtresse
Surpris par un vieux tuteur,

Gercourt, par délicatesse,
Se laisse croire un voleur :
Dérober une caresse
C'était là tout son larcin!
Voyez comme
Un honnête homme
Peut passer pour un coquin!

A son marmiton Pain-d'Orge
Turenne prouva son tort
En disant : C'eût été George;
Il fallait frapper moins fort.
J'en sais tel qui se rengorge,
Qui se fût montré plus plat :
Voilà comme
Un très-grand homme
Peut passer pour un goujat.

Croyant tenir son amante
L'autre nuit à l'Opéra,
Valsain dit : *Ma flamme ardente*
Pour toi dix fois brillera:
Mais il reconnaît sa tante;
Il tremble et s'enfuit, dit-on :
Voilà comme
Un très-brave homme
Peut nous paraître un poltron.

Mon docteur me croit malade;
Vîte, vîte un lavement!
Balaine en bon camarade
M'offre un repas succulent:
Je mange et je bois rasade;
Aussitot, joyeux et sain,
Je vois comme
Un gastronome
Est souvent bon médecin.

M. Charles Sartrouville.

Les admirables et surprenans effets de l'eau.

Air : Daignez m'épargner le reste.

On dit qu'avec toi, dieu du vin,
La raison trop souvent chancelle:
L'eau bien plus que ton jus divin
Met le trouble dans là cervelle;
Quel est ce fou roulant les yeux,
Heurlant comme un énergumène?
Il croit habiter dans les cieux,
Se dit l'interprète des dieux...
C'est l'effet de l'eau d'Hypocrène.

La modestie et la douceur
Distinguaient autrefois Glycère;
De son teint l'aimable fraîcheur
Plaisait moins que son caractère:
D'orgueil elle est ivre à présent;
De reine elle affecte le rôle:
C'est qu'un époux trop complaisant,
De commis devenu traitant,
L'abreuve de l'eau du Pactole.

Dans l'art charmant de prendre un cœur
L'Amour veut qu'on soit téméraire;
Un siège de dix ans fait peur
Au dieu dont l'aile est si légère.
Voyez Nicaise et Céladon
Mis au rang des fous à Cythère:
Le vin eût sauvé leur raison;
Mais à la source du Lignon
Tous les deux buvaient de l'eau claire.

D'un charlatan sur ses tréteaux
Cet autre fou singeant l'audace,
Vante ses exploits, ses châteaux,
Et l'antiquité de sa race:
Sur sa parole on le croirait
Fils de Minerve ou de Bellone;
La paix, la guerre, il a tout fait.
D'où vient ce délire complet?
Il boit de l'eau de la Garonne.

Ah! que de mal nous a fait l'eau
Depuis qu'elle a noyé le monde!
Aussi, sortant de son bateau,
Noé fit le procès à l'onde;
Il planta la vigne, et soudain
La terre fut ragaillardie.
Point d'eau, voilà notre refrain;
Ou, s'il en faut dans un festin,
Que ce soit au moins l'eau-de-vie.

M. Ph. de la Madelaine.

ADIEU PANIER, VENDANGES SONT FAITES,

VAUDEVILLE.

Air du vaudeville des Vendanges de Surène.

Pour être au ton de vos musettes
En vain je cherche de l'esprit;
Momus vous écoute, et me dit:
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

L'amant au jardin d'amourettes
Vient dès que le printems a lui,
Et quand l'époux vient après lui,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Damis, sans faire de courbettes,
Par ses talens croit parvenir;
Il ne sait flatter ni mentir :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Vous qui des avides coquettes
Cherchez à vous faire écouter,
Ces dames vous feront chanter...
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

On change son or pour les traites
D'un banquier du quartier d'Antin :
A sa caisse on court un matin...
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Orphise, par l'art des toilettes,
Donne un relief à ses attraits;
Mais quand vous les voyez de près,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Aux tribunaux comme aux buvettes
Craignez le procureur Grippard;
Quand il a passé quelque part,
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Nos mères, crainte de défaites,
D'un *panier* cernaient leur honneur;
Fillette aujourd'hui n'a plus peur :
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Quand Elmire avec ses lunettes
Cherche encore un jeune galant,
L'Amour lui dit en s'envolant:
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Dans le pays des chansonnettes
Nous grapillons, pauvres rimeurs;
Après les joyeux *Vendangeurs* [1]
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Je passe ma vie en goguettes
Sans m'arrêter un seul instant;
Je veux pouvoir dire en partant:
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

Que Bacchus préside à nos fêtes!
Tarissons les vins les meilleurs;
Faisons dire à nos successeurs:
Adieu panier, (bis) *vendanges sont faites.*

M. Moreau.

---

(1) L'un des plus jolis ouvrages de MM. Piis et Barré.

LE PALAIS ROYAL.

Air de la Sauteuse.

Du Palais-Royal
Comme je peindrais bien l'image
Si de Juvénal
J'avais le trait original !
Mais, tant bien que mal,
Muse, entamons ce grand ouvrage...
Quel homme, au total,
Mieux que moi connaît le local?
Entrepôt central
De tous les objets en usage,
Jardin sans rival,
Qui du goût est le tribunal....
L'homme matinal
Peut, à raison d'un liard la page,
De chaque journal
S'y donner le petit régal.
D'un air virginal,
Une belle au gentil corsage
Vous mène à son bal
Nommé *Panorama moral*...
Sortant de ce bal,

Si de l'or vous avez la rage,
Un rateau fatal
Sous vos yeux roule ce métal,
Et par ce canal
L'homme de tout rang, de tout âge
Va d'un pas égal
A la fortune, à l'hôpital.
Le Palais-Royal
Est l'écueil du meilleur ménage;
Le nœud conjugal
S'y brise net comme un cristal.
Le provincial,
Exprès pour l'objet qui l'engage,
Y vient d'un beau schal
Faire l'achat sentimental;
Mais l'original
A vu certain premier étage....
Heureux si son mal
Se borne à la perte du schal !....
L'Anglais déloyal
Sous nos coups a-t-il fait naufrage,
Le Palais-Royal
Est l'écho du combat naval.
Le Russe brutal
Fuit-il sans armes ni bagage,
Un cri triomphal
Part et vole au Palais-Royal.
Qu'en poste, à cheval,

Chez nous un étranger voyage,
Son but principal
Est de voir le Palais-Royal.
Dans un tems fatal
Si de maint politique orage
Le Palais-Royal
Devint le théâtre infernal,
Du gai carnaval
Il est aujourd'hui l'héritage;
Jeu, spectacle, bal
Y sont dans leur pays natal.
Flamand, Provençal,
Turc, Africain, Chinois, Sauvage,
Au moindre signal
Tout se trouve au Palais-Royal;
Bref, séjour banal
Du grand, du sot, du fou, du sage,
Le Palais-Royal
Est le rendez-vous général.

M. Désaugiers.

CHANSON SUR UN DES MOTS DONNÉS.

CELA VIENT COMME MARS EN CARÊME.(1)

Air du vaudeville d'Arlequin afficheur.

QUOIQU'AIMANT beaucoup le bon vin,
Je suis toujours dans mon assiette,
Si ce n'est quand le médecin
Me met au régime, à la diète.
Bien manger cela me convient;
Bien boire voilà mon systême:
Chez moi toujours un dîner vient
Comme Mars en Carême.

Je ne perds jamais la raison,
Amis, lorsque je suis à table;
Bon vin, bonne chère à foison,
De m'assouvir rien n'est capable;
Et lorsque l'amour me retient
Près du charmant objet qui m'aime,
Sortant d'un banquet cela vient
Comme Mars en Carême.

(1) L'origine de ce proverbe est *cela vient comme* MARÉE *en carême*: il a été dénaturé par corruption.

Experto crede Roberto,
Je sais bien manger et bien boire;
Ce n'est point avec Erato
Qu'on *vit*.... au temple de mémoire.
Gourmands, qu'un bon dîné sontient,
Puissiez-vous tous, pensant de même,
Dire de mes vers :.... *Cela vient*
Comme Mars en Carême!

G. PRESSIGNY, *abonné de Paris.*

NOTA. Il est arrivé à notre bureau quelques autres chansons sur les mots donnés; mais comme elles nous sont parvenues trop tard, elles ne seront lues qu'à la séance prochaine.

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois d'Avril sont :

Cléopâtre, ou *la Belle Gourmande*, dont le portrait ornera le Cahier.

Se décarêmer.

Le Printems.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Des Tables d'Hôte.

Multa renascentur, quæ jam cecidere, cadentque.

C'est un principe avoué et reconnu par tous les vrais Gourmands que l'on ne sauroit bien manger lorsque l'on mange seul. Entrez chez le plus fameux restaurateur; observez trente personnes qui dînent à trente tables isolées, et vous ne remarquerez sur le visage d'aucun cette joie pure, cette douce hilarité qui doit se peindre sur toute face gourmande pendant l'exercice des fonctions dégustatrices; chacun a plutôt l'air de prendre en hâte une indispensable réfection que de faire avec réflexion et maturité un bon dîner.

*

Il en est à peu près de même de tous les plaisirs que l'on se procure en ce bas-monde; il faut être au moins deux pour les bien goûter; et il en est tels qui ne sont jamais plus vifs que lorsqu'ils sont partagés avec un très-grand nombre de personnes. Le meilleur spectacle, le concert le plus harmonieux, le discours le plus éloquent ne vous fera qu'un plaisir médiocre si la salle est déserte : chaque spectateur est pour son voisin un spectacle; on s'électrise réciproquement, et les émotions ne sont jamais plus vives que lorsqu'elles sont ressenties par une grande multitude.

Il en est de même à table; à chère égale, à service égal, plus elle est nombreuse et plus on mange : l'appétit se développe par l'exemple; une sainte émulation s'empare des convives, et la conversation, qui fait couler les heures, fait aussi digérer les morceaux. On ne craint point de paroître un gros mangeur quand tous les appétits sont à l'unisson; et tel convive qui, s'il étoit seul, mangeroit à peine un poulet, encouragé, enhardi, aiguillonné, stimulé par ses voisins, dévore un aloyau sans presque s'en apercevoir.

Ces considérations, dont les Gourmands et les observateurs sentiront toute la vérité, faisoient regretter depuis long-temps aux uns et

aux autres les *Tables d'hôte*, dont l'usage s'est perdu à Paris depuis les premières années de la Révolution. Il seroit facile d'en trouver la cause dans la différence des opinions, les dissentions civiles, les mœurs sauvages qui avoient remplacé notre ancienne aménité; cette crainte réciproque qui faisoit que chacun cherchoit à s'isoler, même à l'heure des repas (celle de la journée où le besoin de société se fait cependant le plus vivement sentir), l'oubli des convenances, le mépris de toute politesse, enfin cette voracité, qui, ayant succédé à l'ancienne gourmandise, auroit mis au pillage la Table d'hôte la plus abondamment servie. Aussi les fameuses Tables de l'hôtel de Bourbon, de l'hôtel de Notre-Dame, de l'hôtel d'Angleterre, etc., ont-elles disparu dès 1790, ainsi que tous leurs habitués.

Heureusement les causes qui les ont fait fermer ne subsistent plus. Quoiqu'on soit moins poli qu'autrefois, on l'est cependant beaucoup plus qu'il y a dix ans. Le besoin de lier société commence à se faire mieux sentir; les mêmes craintes ne forcent plus à s'isoler; et comme les opinions sont à peu près les mêmes, on ne redoute plus les conséquences que certains épanchemens, si naturels à table, pourroient avoir.

Nous avons donc vu s'ouvrir successivement

plusieurs Tables d'hôte, et leurs succès attestent que ce genre d'établissement ne tardera pas à se consolider à Paris : la bourse et la société y trouveront également leur compte.

Mais il en étoit une, bien connue autrefois, qui même avoit fini par être unique dans son genre, et que l'on regrettoit de ne pas voir renaître de ses cendres : nous voulons parler de *l'Hôtel du Nom de Jésus,* cloître saint Jacques de l'Hôpital. Cette maison étoit connue pour la première et la plus fréquentée de Paris pour le maigre. Là, pour la modique somme de 44 s., on trouvoit tous les vendredi et samedi de chaque semaine une table abondamment servie en poisson ; et les amateurs de bonne marée s'y donnoient rendez-vous ces jours-là avec les monstres de l'Océan et les meilleurs citoyens de nos lacs, de nos étangs et de nos fleuves. Madame Roard gouvernoit cet établissement avec beaucoup d'ordre et d'activité, et prouvoit qu'il n'est pas nécessaire d'être jolie pour être gracieuse. M. Besse lui a succédé; mais les circonstances ne lui ont jamais permis de r'ouvrir sa Table d'hôte.

M. Duval, son gendre et son successeur, a été plus hardi; il a pensé que le retour de l'ordre et des bons principes religieux et gourmands devoit être favorable à une Table d'hôte

servie tout en maigre les mercredi et vendredi de chaque semaine de Carême; et tout prouve qu'il ne s'est point trompé dans son calcul. Des monstres, pour milieu à chaque service, escortés d'une suite nombreuse de poissons très-frais, de légumes et de farineux bien choisis, le tout accommodé avec d'excellent beurre, offrent aux amateurs de marée un point central autour duquel ils s'empressent de se réunir. M. Duval n'épargne rien pour rendre à cet établissement son ancienne splendeur, et pour se montrer le digne successeur de M. Roard. On sera convaincu qu'il tient moins à l'intérêt qu'à la gloire lorsqu'on apprendra que pour 2 fr. 50 cent. chaque amateur peut occuper et bien remplir sa place à cette Table d'hôte tous les mercredis et vendredis de Carême à quatre heures et demie. Les autres jours elle est servie en gras; mais ceux-là l'on y voit que du maigre. Il y a aussi un restaurant dans l'Hôtel.

Nous engageons nos confrères les Gourmands à visiter cet établissement; il leur rappellera d'aimables souvenirs, et nous ne doutons pas qu'en en sortant ils ne bénissent le retour des Tables d'hôte, et ne se montrent dévots et fidèles au saint Nom de Jésus.

G. D. L. R.

Sirops.

Il y a environ vingt-quatre ans que la fabrication des sirops était pour ainsi dire inconnue à Paris, et lorsque l'on voulait s'en procurer de bons il fallait les faire venir à grands frais ou de Bordeaux ou de Montpellier. « Le célèbre Baudson entreprit d'affranchir la capitale de cette sujétion; il monta une fabrique de sirops fort estimée, et qui a longtems mérité et obtenu la vogue. » (1) Depuis quelques années la mort nous a privé de M. Baudson; mais le génie de ce savant artiste, qui plane encore dans son laboratoire, n'a pas cessé un instant d'inspirer et de guider les élèves qu'il avait formés, et qui méritent si justement de marcher sur ses traces.

La maison de M. Baudson est maintenant tenue d'une manière distinguée par mademoiselle *Daubignie*, à l'enseigne de *la Renommée des sirops*, rue des Prouvaires, n°. 32, à Paris, *sans aucun autre dépôt*.

Nous engageons nos Abonnés, et plus particulièrement les Dames, qui trouvent bien plus souvent que les Gourmands l'occasion d'employer des sirops, à s'adresser à mademoiselle Daubignie. C.

(1) M. G. D. L. R., Almanach des Gourmands.

Prix des Sirops.

Espèces.	*Blle.*		*½ Blle.*		*Roul.*	
	ff	s.	ff	s.	ff	s.
Sirop d'orange.	7	»	3	10	1	15
D°. d'orgeat.	6	10	3	5	1	13
D°. de limon.	7	10	3	15	1	18
D°. capillaire du Canada.	6	10	3	5	1	13
Le même à la fleur d'orange.	6	10	3	5	1	13
Sirop de guimauve. . .	6	10	3	5	1	13
D°. de violette.	14	»	7	»	3	10
D°. de mûres.	6	10	3	5	1	13
D°. de vinaigre blanc..	6	10	3	5	1	13
Le même, framboisé. .	6	10	3	5	1	13
Sirop de framboise. . .	7	»	3	10	1	15
D°. de bigarade.	14	»	7	»	3	10
D°. de verjus.	6	10	3	5	1	13
D°. de groseilles.	6	10	3	5	1	13
D°. de fleur d'orange. .	7	»	3	10	1	15
D°. de fleur de tilleul. . A la fleur d'orange. . . . }	6	10	3	5	1	13
Eau de fleur d'orange. . Double. . . . . }	5	10	2	15	1	8
Eau-de-vie de lavande.	5	»	2	10	»	»

Nota. On prie les personnes qui enverront des commissionnaires d'observer que l'adresse imprimée de mademoiselle Daubignie est sur chaque bouteille, afin d'éviter les contrefaçons.

Changement de Domicile.

Madame la veuve *Durin*, Confiseur, si célèbre par ses *Tablettes de Café à la Crème*, (bonbon unique à Paris) et son *Suc de Pommes* en bâtons, devant lequel les rhumes les plus opiniâtres n'ont jamais tenu, vient de quitter la rue Taranne, qui fut pendant si long-tems le théâtre de sa gloire et de ses succès, et de transporter sa fabrique et son magasin rue *Saint-Hyacinthe*, n°. 11, près la place Saint-Michel. Les friands et les personnes enrhumées nous sauront gré de cet avis.

VARIÉTÉS.

C'EST PAIN BÉNI.

Quel embarras pour les mamans
Qui veulent marier leur fille!....
Delphine est grande, elle est gentille;
Il faut choisir sur dix amans:
L'un est titré, mais imbécille;
L'autre, (veuf) avocat habile,
Fit de bons vers.... et point d'enfans;

L'un s'enivre, l'autre s'endette;
Le bon danseur n'est qu'entrechats;
Le colonel n'est que combats;
Le fat ne rêve que toilette;
Le plus soigneux est exigeant;
Le plus sage est d'humeur jalouse;
Le plus aimé n'a pas d'argent;
Le plus vieux est riche; il épouse.
Il épouse !.... Et Dieu sait aussi
Comme tout va dans le ménage!
Chaque amant, qu'enhardit l'usage,
Reparaît sous le nom d'ami.
Grâce à ce galant voisinage
La petite se dédommage
Et des dégoûts et de l'ennui
Que doit donner un vieux mari.
Au fond chacun a son mérite;
Delphine en sait tirer parti :
Tour à tour elle prend et quitte
Les plus aimans, les plus jaloux,
Les plus sages et les plus fous.
L'ivrogne plaît par sa franchise;
L'avocat par ses vers galans;
Près du danseur adroit les sens
Volent de surprise en surprise;
L'un prend par un ton mielleux;
L'autre par un ton de malice;
L'autre par un air de caprice;

L'autre par un air sérieux;
Le fat doit tout à ses sornettes;
L'officier à ses épaulettes,
Et l'imbécille à ses aïeux!....

Dans son hiver quelle folie
D'aller prendre femme jolie!
Pauvre aveugle! pauvre mari!
Tu dors en paix !... mais l'Amour veille.
Tromper un mari qui sommeille,
En vérité, c'est *pain-béni!*

M. Grille, *abonné de Paris.*

LE BOURRU BIENFAISANT,

DIALOGUE.

— Monsieur, secourez-moi !... — Maraud!
— Soyez humain!
— Eloigne-toi, maudit ivrogne;
Cours travailler! — Monsieur, je n'ai point de besogne...
— Bah! bah! bah! — Pour avoir du pain...
— Non, rien du tout... — Hélas! et de froid et de faim
Il faudra donc que je périsse!
— Tiens, prends; va-t-en au diable, et que Dieu te bénisse!...

M. Capelle.

Sur les Bouts rimés de madame ADÉLAÏDE-HORTENSE M..., *soumis à nos Abonnés dans le Cahier de février.*

CHEZ Ninon de Lenclos on sait que les *Gourmands*
Etaient toujours admis au rendez-vous des *Belles*,
Et qu'au sein des plaisirs ces aimables *Gourmands*,
Vrais amis d'Epicure, ainsi que de leurs *Belles*,
Prouvaient qu'un stoïcien, ennemi des *Gourmands*,
Devait être écarté de la table des *Belles*.

Du philosophe ancien nos modernes *Gourmands*
Suivent bien la leçon : leur Journal prouve aux *Belles*
Qu'il est tout naturel que nous soyons *Gourmands*
En goûtant les plaisirs que procurent les *Belles*.

L'auteur des bouts rimés imite ces *Gourmands* :
En buvant tous les jours à la santé des *Belles*.

Vers communiqués par M. FONTAINE, *abonné de Boulogne.*

LES QUATRE AGES.

AIR : Comme j'aime mon Hippolyte.

A cinq ans l'enfant est *Gourmand*,
Mais indifférent pour les *Belles*;
A quinze ans l'on n'est plus *Gourmand*,
Mais le cœur s'émeut près des *Belles*;
A quarante on est bon *Gourmand*,
Et l'on chérit encor les *Belles*;
A soixante on n'est que *Gourmand*,
Car il faut renoncer aux *Belles*.

Par un homme de quarante ans.

Hortense, en insérant au Journal des *Gourmands*
Ses bouts-rimés, *Gourmands* et *Belles*,
A su prouver que les *Gourmands*
Sont inséparables des *Belles*.
A notre tour, amis *Gourmands*,
Assurons Hortense et les *Belles*
Que dans nos comités *Gourmands*,
Pour recommencer des plus *belles*,
Le coup du milieu des *Gourmands*
Se porte à la santé des *Belles*.

M. C. M. L., *abonné du Hâvre.*

NOTA. M. Ponsardin-Simon, abonné de Reims, en remplissant ces mêmes bouts rimés, en a fait une énigme, que l'on trouvera à la fin de ce Caheir.

Nous avons encore reçu beaucoup de pièces à ce sujet, mais que les bornes de notre Cahier nous ont empêché d'insérer.

ANNONCE.

Le Caveau Moderne, ou le Rocher de Cancalle, chansonnier de table, composé des meilleures chansons de l'ancien *Caveau*, des *Dîners du Vaudeville*, de la *Société Epicurienne*, dite des *Gourmands*, etc., etc., etc.; par les auteurs du *Journal des Gourmands*, avec cette épigraphe tirée d'une ronde de M. *de Piis:*

> Sur le plan du vieux Caveau
> Fondons un Caveau nouveau:
> Là qu'une ivresse unanime
> Un jour par mois nous anime.

Seconde édition corrigée et augmentée. 1 fort volume in-18 de 320 pages, orné d'une jolie gravure représentant les Gourmands à table.

Prix.	1 f.	80 c.
Et franc de port par la poste. . .	2	25
Pap. vélin, cartonné par Bradel.	3	60

Le port aux frais des acquéreurs.

A Paris, au bureau du *Journal des Gourmands*, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, et chez les principaux libraires de France.

(*Note des Editeurs.*) En publiant cette seconde édition nous ferons observer à nos lecteurs que trois mois se sont à peine écoulés depuis que nous en avons publié la première.

*

MODES.

Les capotes sont encore très-saillantes et de deux couleurs, communément même de deux sortes d'étoffes, l'une employée comme fond, l'autre comme garniture : rose ou jaune sur le noir, rose sur le blanc, blanc sur le bleu-de-ciel, bleu foncé sur le jaune, rose sur le gris, etc. A ce mélange se rapporte celui de quelques robes, dont le corsage, ou du moins les pattes, faisant ceinture, et la garniture du devant, sont rose sur un fond blanc, blanche sur un fond rose ou bleu-de-ciel, rose sur un fond gris.

Le gris est en grande faveur pour les douillettes.

Quand une robe n'a pas sur le devant un double montant qui imite un diminutif de tablier, la ligne montante est depuis le bord inférieur jusqu'à la ceinture marquée en travers soit par un simple ruban cousu, ou par des torsades et des feuilles formées de rubans gaufrés.

Nota. Le mois de février n'ayant que vingt-huit jours, l'auteur, qui se charge de donner tous les mois un impromptu sur les Modes, n'a pas eu le tems de s'en occuper.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de la première Charade insérée dans le Cahier de *Février* est Ballon;

Celui de la seconde est An-choix.

Les Abonnés qui ont deviné ces mots sont:

MM.

L...s F., abonné de Paris.
Bastard fils, abonné de Montoire.
J. A. L., abonné de l'Arbrèle. (Rhône.)
Ponsardin-Simon, abonné de Reims.
De Pons, abonné de Brioude.
Talairat, abonné de la même ville.
Jourdain, abonné d'Ervy.
P. F., abonné de Reims.
Ph. Cartier, abonné d'Anvers.
Le Duey, abonné de Dieppe, qui n'a deviné que la première.
V. Chartier, de la Société Epicurienne d'Angers, qui n'a deviné que la première.
G. Pressigny, abonné de Paris, qui n'a deviné que la première.

Parmi les pièces que l'on nous a adressées à ce sujet nous avons distingué celles qui suivent :

CHANTRE joyeux des plaisirs du bel âge,
Gouffé, partant pour le sacré vallon,
Sûr de faire un heureux voyage,
Nous promet *encore un ballon.* (1)

OBLIGÉ de fixer mon choix
Parmi les sujets d'Amphitrite,
Dédaignant la sole et la truite,
Je me prononce pour l'*anchoix.*

J. A. L.

AIR : *Mon père était pot.*

SI je dirigeais mon *ballon*
Ainsi qu'une voiture,
Ce n'est pas au sacré vallon
Que j'irais, je vous jure :
Prenant mon élan,
Chaque jour de l'*an*, (2)
J'irais tout d'une haleine,
Certain d'un bon *choix*,
Manger des *anchoix*
Chez le docte Balaine.

P. F.

(1) Allusion au troisième volume des chansons de M. Armand-Gouffé, ouvrage annoncé *sous presse* dans le même Cahier de février, et qui porte le titre de *Encore un Ballon*, parce que les deux premiers volumes (qui se vendent chez MM. Capelle et Renand) ont pour titre : *Ballon d'Essai* et *Ballon perdu.*

(2) *De l'année.*

AIR : *Je suis Lindor.*

Quoi donc ! hélas ! donner pour toute étrenne
Un sec *anchoix* le premier jour de l'an!
Tandis qu'un digne et vrai Gourmand
Depuis long-tems ne rêve que Balaine.

DE PONS.

OUI, je connais les plaisirs qu'offre un *bal*,
Surtout dans l'heureux tems qu'on nomme Carnaval;
Je les préfère aux danses sur l'herbette,
Qu'animent les doux sons d'une tendre musette :
Les charmans bals d'hiver sont mes beaux jours;
On croit être au milieu des Grâces, des Amours.
J'aime surtout cette valse indiscrète
Qui laisse voir des contours enchanteurs.
Bacchus et Cupidon sont là; dans tous les cœurs
Règne une gaité parfaite.
Je joue assez souvent au jeu du corbill*on*,
Et je connais beaucoup de ses rimes en *on*.
Je fais de voyager le plaisir de ma vie;
Mais par bonheur jamais il ne m'a pris envie
De voyager dans un *ballon*.

VR. CH******, *membre de la Société Epicurienne d'Angers.*

CHARADE.

LA femme, qui toujours déguise mon dernier,
Souvent affiche mon premier,
Et par fois avec lui s'ennuie en mon entier.

Par un Abonné.

ENIGME.

Je suis connu chez les *Gourmands;*
Mon nom ne l'est pas moins des *Belles:*
Ma substance pour les *Gourmands*
Est toute autre que pour les *Belles;*
Objet bien aimé des *Gourmands*,
J'ai l'art aussi de plaire aux *Belles;*
Ma fin est l'œuvre des *Gourmands*,
Et je dois ma naissance aux *Belles.*
Quelquefois dur pour les *Gourmands*,
Mais toujours tendre pour les *Belles*,
Si je ne dis mot aux *Gourmands*,
Je suis éloquent près des *Belles.*
Flattant le palais des *Gourmands*,
Je chatouille le cœur des *Belles.*
Tandis qu'on me vend aux *Gourmands*,
On me donne gratis aux *Belles;*
On m'enlève pour les *Gourmands*
Ce qu'on ne peut ôter aux *Belles.*
L'on me trousse pour les *Gourmands;*
On me chiffonne pour les *Belles;*
Mis en pièces par les *Gourmands*,
Quelquefois aussi par les *Belles*,
Je suis croqué par les *Gourmands*,
Et je sers à croquer les *Belles.*

M. Ponsardin-Simon.

***Logogriphe** fait pour exercer la patience d'une société de dames qui regardaient comme leur amusement privilégié celui de deviner tous les Logogriphes, Enigmes et Charades de tous les journaux.*

La terre, l'air et l'eau sont les trois élémens
Qui s'unissent pour ma naissance;
Grâce à l'accord de leur triple puissance
J'existe; devine quel tems.
Un siècle? un an? un mois?... Au plus quelques instans.
Toi qui du sort peut-être accuses l'inconstance,
Plains-toi de perdre une de ses faveurs
Quand un objet, dont l'existence
Semble annoncer tant d'importance,
N'eut pour tout lot que des appas trompeurs,
Offerts le plus souvent pour jouet à l'enfance,
Qui trouve très-plaisant de lui donner des sœurs.
Si l'on nous permettait au moins l'âge des fleurs
Nous jouirions; mais (quel sort est le nôtre!)
Bien souvent sur vingt sœurs l'une a peine à voir l'autre,
Et nous nous transmettons nos desirs orgueilleux;
Tour à tour à les suivre également fidèles,
Êtres légers, nous aspirons aux cieux,
Et nous livrons même sans ailes
A cet essor audacieux.

Fières de rassembler les couleurs les plus belles
Que réfléchit un astre qui te luit,
Filles frêles, sans art, sans guides, sans modèles
Nous nous perdons au sein de nos splendeurs nou
Qui nous fit naître nous détruit.
Nous ne te prêchons point; mais notre exemple ins
« Hé quoi! de la morale! en voici d'une bonne!
Fais-moi connaître au moins (dis-tu) qui me la do
— Soit; mais pour qu'elle passe il faut la déguise
Ce que tu veux va se réaliser. »

Trois mots distincts forment mon assemblage;
Je compte autant de pieds que tu comptes de sens
Si la Raison sur moi voit ses droits impuissans,
Je n'en offre pas moins des leçons à tout âge.
Emblême de l'Orgueil, j'ai peu de ses défauts,
Ou du moins son usage à moi seule est funeste.
Je ne sais déprimer rivales ni rivaux:
Quand on est faible on doit être modeste.
Veux-tu savoir les lettres de mon nom?
Rassemble les travaux du vaillant fils d'Alcmène;
Le calcul est exact; mais si (comme Jason)
Distrait au labyrinthe où l'esprit se promène,
Tu guettes comme lui le fil qui t'en ramène,
Ecoute... et compte bien pour me connaître à fond
A peu de chose près mes formes sont rivales:
Deux sur trois; mon premier, plus fort que mon se
Dans mon troisième au moins voit des lettres égal

L'accord des trois ne leur donne qu'un sens;
(Car chacun a le sien que le milieu rassemble :)
Ce milieu (qui lui seul peut les unir ensemble)
N'est rien s'il ne se joint aux mots intéressans.
Des deux unis par lui connais la différence...
Le premier, dans un sens qui lui fut affecté,
Favorable à l'autorité,
De Rome annonce la puissance;
Mais dans le monde ignare, et surtout (1) par l'enfance,
Ce nom, souvent défiguré,
Annonce plus d'éclat, s'offre avec assurance,
Puisqu'il fut adopté par la terre et les cieux,
Qui ne connurent rien de mieux
Pour être tous les deux jugés sur l'apparence.
Par fois *son globe officieux*
Loge du Tems l'insensible interprète,
L'indicateur qui découvre à nos yeux
Des Heures la marche secrète,
Et marque à l'amant langoureux
Le moment fortuné qu'il guette,
Pour changer en plaisir ses soupirs amoureux;
Mais à des emplois moins heureux
Ce globe officieux se prête :

---

(1) Ce logogriphe est désigné sous son nom technique et sous le nom familier que lui donnent les gens peu instruits, et les enfans surtout.

Cherchez-vous quelque amusement,
Il vous sert aussi lestement;
Et, les dimanches et les fêtes,
Par lui le rustre et le bourgeois,
Perruques bas, bonnets en têtes,
Trouvent un jeu sûr de leur choix,
Et qui livre à Bacchus de plus sûres conquêtes
Que l'Inde à sa valeur n'en offrit autrefois...

De mon premier lorsque l'on me sépare,
Monlot, moins noble alors, n'admet rien de plus rare;
Mais c'est la propreté qui veille à mon emploi.
J'appelle les Desirs près de la beauté même;
Le fard n'est rien pour elle auprès de mon secours;
Et si l'on eût donné des béguins aux Amours,
Eux-mêmes, en dépit de leur pouvoir suprême,
A mes soins eussent eu recours...
Mais laissons là la fable; elle est peu nécessaire
Quand on fait l'exposé sincère
D'un art tant de fois éprouvé.
Oui, tel petit-maître à tonsure,
Quand Philis avec lui plaisante outre mesure,
Lui prescrirait un jeu plus réservé
Si mon secret vingt fois ne l'eût pas préservé
Des traits qu'un chiffonnage offrait à la censure...
Tels sont nos attributs, bien singularisés
Lorsque nous sommes divisés;

Réunis, l'attribut change, mais le nom reste...
Devine si tu peux... J'épargne à ton esprit
Bien des détails; je crains cependant qu'il ne peste
Si mon secret ne se trahit;
Ajoutons donc encor les noms que je renferme...

En me décomposant mainte combinaison
T'annonce un don du corps, et qui, petit ou long,
Droit ou courbé, s'y maintient toujours ferme,
Et qui, connu sous plus d'un nom,
Comme à l'oiseau nous est utile,
Don que n'eurent jamais le ver ni le reptile;
Un autre don à la femme affecté,
Dont le nom la désigne, et pare la beauté;
Sans savoir le latin tu pourras reconnaître
Un mot usité que le prêtre
Joint à *benedicat* quand il s'adresse à nous;
Un attribut des cœurs que vous chérissez tous,
Que la vertu mérite ainsi que la tendresse;
Le mot qu'un médecin devrait dire sans cesse,
Et qu'il rend son malade heureux de répéter;
Un objet qu'aux autels on aime à présenter,
Qui sert sous divers noms au jardin, au ménage;
Ce qu'un joueur vous dit souvent
En renvoyant balle ou volant;
Ce qui fait dans l'hiver pester le petit-maître,
Et que brave à Paris artisan et bourgeois;

Ce qu'en te rappelant tes peines d'autrefois
Tu reconnaîtras bien ; j'entends la particule
Qui te valut mainte férule,
Et qui te fit trouver ton régent discourtois ;
En français et latin un quadrupède utile ;
En français et latin je nomme une indocile
A qui tu dois la source de tes maux,
Et l'homme qui le mieux sut le prix des lentilles ;
Puis l'arbre dont la feuille ombrage les ruisseaux,
Puis un plaisir permis aux garçons comme aux filles,
Et qui les fait rougir sans blesser la pudeur ;
Ce qui sert le poisson ; ce que craint le plongeur.
Joins-y l'office que marmotte
Tous les jours chanoine ou prieur,
Si de son devoir il tient note ;
Le salut, le bonjour et l'adieu des Latins ;
Deux syllabes que les matins,
En les réunissant, prononce la dévote ;
Ce qui sert à jouer au mail ;
Ce qui sert à l'esprit ainsi qu'à la cuisine ;
Ce qui supplée au vent dans mainte et mainte usine.
Faut-il étendre le détail ?
Ce qui frappe l'oreille et nourrit le bétail ;
Le synonyme de coutume ;
Ce qui gêne un timide amant ;
Un dieu qui fit pleuvoir et causa plus d'un rhume ;
Un droit qu'à son vassal on remet rarement ;

Ce que le vin excite et qu'un buveur fait craindre;
Un nom qu'avec l'oiseau partage un libertin;
Ce qu'on offre souvent sous un nom enfantin
Au nouveau né qu'on voit se plaindre;
Certain sol sabloneux. J'approche de la fin.
Un élément, une fille de l'onde;
Une beauté, la seule dans le monde
Qui signala jamais son goût pour un oiseau,
Et qui sut rendre un dieu plus souple qu'un roseau;
Cinq lettres qui font reconnaître
Ce qu'un chrétien a l'espoir d'être...
Avant de dire *et cætera*,
Ton esprit, s'il veut, y joindra
La mesure que donne à son apothicaire
Tout docteur qui croit nécessaire
De régler son *nec plus ultrà*;
Le purgatif aisé que souvent un malade
A médecine amère ou grasse ou fade,
Ainsi que toi peut-être préféra...

Si cette longue kyrielle
Te permet le loisir d'en chercher tous les mots,
Lecteur, je t'annonce à propos
Que chacun de son sens exclut même voyelle.

M. Laujon, *président*.

Fin du premier trimestre de 1807.

TABLE

DES MATIÈRES

Contenues dans le premier trimestre de 1807 (cinquième volume de ce Journal.)

LITTÉRATURE GOURMANDE.

Pages

HYGIÈNE DE LA TABLE.

CHANSONS ET COUPLETS.

CORRESPONDANCE.

ANECDOTES ET CONTES EN VERS.

ANECDOTES EN PROSE.

MÉLANGES.

FIN DE LA TABLE.

mes : ouvrage d'une utilité domestique, avec des notes et observations sur la vie et sur le systême sanguin; par ALPHONSE LEROI, ancien docteur-régent de la Faculté; professeur de l'Ecole spéciale de Médecine de Paris; membre de la Société de l'Ecole de Médecine, et de plusieurs Sociétés savantes, etc., etc. Un vol. in-12 de 300 pages. Prix 2 fr. 50 cent. broché, et 3 fr. franc de port par la poste. A Paris, chez F. Buisson, libraire, rue Gît-le-Cœur, n°. 10; Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

La Revue des Gobe-Mouches, ou *les Visites du jour de l'An*, folie-épisodique, en un acte, en vaudevilles, dédiée à la Société universelle des Gobe-Mouches; par M. ALEXANDRE, associé libre et breveté, correspondant de ladite Société; représentée pour la première fois à Paris sur le théâtre des Nouveaux-Troubadours, le 3 janvier 1806, avec cette épigraphe : *Quid novi?*
A Paris, chez Petit, libraire de la Société des Gobe-Mouches, palais du Tribunat; Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6; et chez les Marchands de nouveautés.

Des Causes qui ont modifié la constitution physique et médicale chez les peuples anciens et modernes; mémoire qui a obtenu le prix décerné en 1805 par l'académie de Dijon, sur cette question : « Les « fièvres catarrhales deviennent plus fréquentes « qu'elles ne l'ont jamais été; les fièvres inflamma-

« toires deviennent extrêmement rares; les fièvres « bilieuses sont moins communes. Déterminer « quelles sont les causes qui ont pu donner lieu « à ces révolutions dans nos climats et nos tem- « péramens. » Par M. GAILLARD, docteur et profes- seur en médecine; médecin de l'hôpital des Incurables de Poitiers; membre de la Société d'Emulation et du Comité de Vaccine de la même ville; secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture du département de la Vienne; des Sociétés de Médecine et Médicale de Paris, Montpellier, Marseille, Nîmes et Toulouse; des Académies de Dijon et de Rochefort; de la Société Galvanique, etc. Brochure in-8° de 164 pages. Prix 2 fr. 25 cent. pour Paris, et 3 fr. franc de port par la poste. A Poitiers, chez Catineau, imprimeur-libraire; et à Paris, chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.



THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.



